UC-NRLF
B 3 306 844
Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Digitized by Google

Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

I.

Digitized by Google

Digitized by Google

Illustrirtes Handbuch der Obstkunde.

„Umrisse sind keine „Illustration", überdies ist schon die erste ? Illustration nicht scharf und [illegible].

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Jahn**, Garteninspector **Ed. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Erster Band: Aepfel.

Mit 262 Beschreibungen und Abbildungen.

Stuttgart.

Verlag von Ebner & Seubert.

1859.

LIBRARY
UNIVERSITY OF CALIFORNIA

Digitized by Google

Druck der J. G. Sprandel'schen Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Vorrede.

Hiemit übergeben wir dem pomologischen Publikum, so wie allen Baumschulenbesitzern und Obstfreunden, die das beste, bekannte Obst unter rechtem Namen bauen und überhaupt näher kennen lernen möchten, die erste Lieferung des pomologischen Handbuches, dessen Herausgabe durch einen Beschluß der in Gotha versammelt gewesenen Pomologen und Obstzüchter gewünscht und der unterzeichneten Redaction aufgegeben wurde, die es in etwa zwei Jahren zu Stande zu bringen suchen sollte.

Wenn wir von diesem ursprünglich in Gotha gefaßten Plane etwas abgewichen sind, so freut es uns, daß dies die volle Billigung kundiger Personen gefunden hat, und selbst von denen nicht bedauert wird, die den Antrag auf Herausgabe des Werkes in Gotha stellten.

Die Pomologie befindet sich gegenwärtig in einem Uebergangsstadium, wo hunderte von Untersuchungen von den Pomologen und auch von der unterzeichneten Redaction zwar begonnen und in Angriff genommen, aber auf keine Weise bereits zu einem irgend für die Wissenschaft oder das obstbauende Publikum genügenden Abschlusse gekommen sind. Wenn noch vor 10 bis 15 Jahren die Bestrebungen der deutschen Pomologen sich hauptsächlich darauf concentrirten, das von Diel beschriebene und in seinem Cataloge besonders empfohlene Obst kennen zu lernen, so sind seitdem aus Belgien, Frankreich, England und selbst Amerika so zahlreiche neue Obstsorten auch bei uns eingewandert, ja ist selbst in Deutschland so manche neue Sorte gewonnen und theils schon in einigen Umlauf gebracht worden, daß auch diejenigen Männer, welche sich schon länger mit pomologischen Forschungen beschäftigten und diese Massen von neuen Obstsorten selbst erst seit wenigen Jahren in nähere Beobachtung nehmen konnten, bei hunderten von jetzt in ihrem Besitze befindlichen Obstsorten noch nicht einmal sagen können, ob sie aus dem Auslande auch wirklich die rechte Sorte erhalten haben, geschweige denn, daß sie über deren Kennzeichen in unserm Klima und deren Werth für unsere deutschen Länder ein irgend genügendes Urtheil fällen könnten; ja es wird keiner der vorhandenen Pomologen, dem es nicht mehr um den Schein vor dem Publikum, als um reelle Leistungen zu thun ist, behaupten wollen, daß er auch nur die *sämmtlichen* bessern, von Diel und Truchseß

beschriebenen und vor andern empfohlenen Obstsorten schon kenne, und hinreichend kenne, um Beschreibungen davon liefern und genügend darüber urtheilen zu können, während jedoch nicht Unbedeutendes geschehen, diese noch vorhandenen Lücken in möglichst kurzer Zeit auszufüllen. Concipient dieser Zeilen z. B. hat jetzt so ziemlich die in seinem Besitze befindlichen, mehr als 3000 Namen zählenden Obstsorten (ja die Sorten, über deren Aechtheit schwerer volle Gewißheit zu erlangen war, theils aus mehreren Quellen bezogen), entweder hochstämmig oder zwergstämmig angepflanzt oder doch auf Probebäumen angebracht, und darf jährlich größere Erndten erwarten. Andere haben Aehnliches, ja theils in noch größerem Maßstabe gethan, so daß in wenigen Jahren die Obstkunde bei uns merkliche Fortschritte machen muß. Dabei muß bemerkt werden, daß von vielen Englischen, Belgischen, Amerikanischen rc. Obstsorten bisher nur höchst ungenügende Beschreibungen, zum Theil nur einzelne ganz kurze Angaben in Obstcatalogen existiren, während man auch im Auslande daran arbeitet, das vorhandene gute Obst theils vollständiger zu beschreiben, theils selbst abzubilden, so daß auch dort in wenigen Jahren die Obstkunde merklich gefördert werden wird. Wenn es zu Diels Zeiten, der fast allein als pomologischer Forscher dastand, genügte, wenn er das erhaltene neue Obst beschrieb und benannte, und er auch um so mehr Vertrauen haben konnte, die rechten Sorten erhalten zu haben, da er die Reiser von den Erziehern und Auffindern neuer Obstsorten selbst erhalten hatte, so kann das gegenwärtig nicht mehr genügen, und ist bei der größeren Berührung, in welche der Obstbau und selbst die Pomologen der verschiedenen Länder in unsern Tagen, wo früher weite Entfernungen zu kleinen wurden, mit einander gekommen sind, wenigstens für uns Deutsche die Frage wichtig, ob wir auch die rechten Sorten besitzen, welche man im Auslande mit demselben Namen benennt. — Es ist ferner auch die Kunde der Synonymen seit wenigen Jahren viel umfangreicher als früher geworden, und wird in nächster Zeit noch merklich zunehmen, da es sich immer mehr herausstellt, wie manche neue Namen in jüngster Zeit bloß durch die Unkunde des rechten Namens einer Sorte, verbunden mit dem Bedürfniß, schätzbare Sorten doch mit einem bestimmten Namen zu bezeichnen, geschaffen werden. — Nur in der Klasse der Pflaumen läßt sich, wenn, wie wir hoffen und wünschen, der Begründer unsers klassischen Pflaumenwerkes noch länger wohl und rüstig bleibt, in kurzer Zeit für ein pomologisches Handbuch Genügendes liefern, da derselbe, bei langjährigen Forschungen in dieser Obstklasse, bisher im Stande war, mit der Zeit fortzugehen, und das aufkommende Neue bei den Pflaumen sich auch leichter als bei dem Kernobste bewältigen ließ.

Wenn es nun als ein Hauptmangel des an sich fleißig zusammengetragenen und für die Zeit seiner Entstehung nicht werthlosen Dittrich'schen Handbuches erkannt worden ist, daß er zu viel, ja das Meiste durch bloßes Nachschreiben aus pomologischen Werken, und auch dieses nicht als solches bezeichnet, gab, so daß man selten unterscheiden kann, was in seinem Werke

Digitized by Google

bloß andern Werken entnommen, oder was eigene Forschung ist, — ja, wenn auch die letztlich erschienenen pomologischen Handbücher von diesem Mangel nicht hinreichend frei sind, so glaubten wir, gerechten Erwartungen nicht entsprechen und durch Herausgabe unsers Handbuches nicht hinreichend nützen zu können, wenn wir schon im Laufe von zwei Jahren, und somit großentheils auf die eben gedachte mangelhafte Weise unser Handbuch zu Stande zu bringen suchten, selbst wenn es auf Vollständigkeit auch noch mehr Anspruch machen dürfte, als die bisher erschienenen, in denen immerhin noch gar manche in pomologischen Werken sich jetzt findende Obstsorten fehlen. Ein auf die gedachte Weise zu Stande gebrachtes Handbuch hätte höchstens auf wenige Jahre den eigentlichen Pomologen einige Dienste leisten können, und würde vielleicht schon nach zehn Jahren veraltet gewesen sein; — und wenn für die Forschungen der eigentlichen Pomologen, die ohnehin größere Bibliotheken zu gewinnen suchen, die vorhandenen Werke noch auf einige Zeit einigermaßen genügende Dienste leisten mögen, so haben wir nicht verkennen können, daß, wenn das herauszugebende Handbuch rechten Nutzen schaffen solle, nicht bloß auf den kleinen Kreis der Pomologen Rücksicht genommen werden müsse, sondern vielmehr auch auf den größeren Kreis der Obstbauer und Gartenfreunde überhaupt, die gern von den in ihren Besitz gelangenden Obstsorten eine nähere Kenntniß erlangen möchten, und denen nur mit Beschreibungen und Urtheilen über die Güte der verschiedenen Sorten, wie sie *in unserm eigenen Lande gelten*, gedient sein kann. Es kann außerdem den Obstbauern und Gartenfreunden wenig nützen, aus älteren Werken Namen und Beschreibungen von Obstsorten zu haben, die, weil man sie unter ihrem rechten Namen nicht fortgepflanzt hat, als bereits untergegangen zu betrachten sind, wohin selbst der größte Theil der in Christs und Sicklers Werken aufgeführten Obstsorten, ja bereits selbst manche von Diel und Truchseß beschriebene und zu dem vorzüglich werthvollen Obste gerechnete Sorten gehören. Ein großer Theil der früheren Pomologie ist leider als bereits antiquirt zu betrachten.

Wir haben daher geglaubt, ein Werk von weit größerer und allgemeinerer Brauchbarkeit zu liefern, wenn wir vorerst unter Beihülfe der wackeren und kundigen Männer, die uns ihre Mitwirkung zugesagt haben, *nur Beschreibungen von solchen Obstsorten geben, die wir und unsere Mitarbeiter selbst kennen und besitzen*, selbst wenn die Vollendung des Handbuches sich darüber länger verzögern sollte, als Einzelne vielleicht wünschen möchten. Auf die *Vollständigkeit* des Handbuches und dessen Vollendung mag weiter Bedacht genommen werden, wenn die Beschreibungen des Obstes, das wir selbst haben und kennen, sämmtlich vorliegen.

In welcher Weise wir das Werk in Angriff genommen haben, legt die vorliegende erste Lieferung selbst dar. Es wird auch den späteren Abtheilungen bei jeder neuen Obstgattung erst eine Einleitung vorangeschickt werden, die namentlich auch die Kunstausdrücke, welche bei den Obstbeschreibungen

Digitized by Google

vorkommen, erklärt, und die Notizen enthält, die den Besitzer des Handbuches in den Stand setzen können, es gehörig zu gebrauchen. Um die Obstbeschreibungen mehr übereinstimmend zu machen, ist dafür ein gewisses Schema angenommen, und sind bestimmte Regeln dafür adoptirt, wie das Protokoll aus den Sitzungen der in Gotha ernannten Commission darlegt. Wir haben außerdem jeder Obstsorte immer ein besonderes Blatt gewidmet, damit diejenigen Pomologen, welche vielleicht die Obstsorten nach einem andern Systeme, als dem zunächst von uns adoptirten, oder vielleicht selbst nur alphabetisch zu ordnen wünschen möchten, die einzelnen Blätter auseinanderschneiden, und das Ganze völlig nach ihrem Gefallen ordnen können. Vollständige alphabetische Register am Schlusse jedes Bandes werden den Gebrauch des Handbuches sehr erleichtern.

Mögen bei dem Gebrauche angehende Pomologen und Gartenfreunde nur nicht vergessen, daß um über die Aechtheit oder Unächtheit einer Sorte gewiß zu sein, man sie mehrere Jahre hinter einander mit der betreffenden Beschreibung vergleichen muß, besonders aber nicht gleich nach Erstlingsfrüchten urtheilen darf.

Was die Anordnung der einzelnen Sorten anbetrifft, so wurden die Aepfel nach der sich an Diel's System anschließenden Classification von Lucas geordnet, aber bei jeder Sorte die Diel'sche und Hogg'sche Classe angegeben, die Birnen werden nach der Reifzeit, die Kirschen nach Truchseß's, die Pflaumen nach Liegel's Anordnungen aufgeführt werden und in der jedem Heft zu jeder Obstgattung vorangeschickten Einleitung die Systeme aufgeführt, auf welche bei der einzelnen Sorte hingewiesen ist.

So möge denn auch unser Handbuch nicht ohne Segen für den Obstbau bleiben und dazu beitragen, eine bessere Sortenkenntniß und mehr Eifer für den Obstbau auch bei dem größeren Publikum zu fördern. Man darf ja mit Freude wahrnehmen, daß das Interesse für den Obstbau in merklicher Zunahme begriffen ist, und daß immer mehr die Ueberzeugung sich durcharbeitet, daß ohne bestimmtere Sortenkenntniß der Obstbau nur halben Werth hat.

Die Redaction des pomologischen Handbuches.
Oberdieck. Jahn. Lucas.

I.

Einleitende Bemerkungen über die charakteristischen Unterscheidungsmerkmale des Apfels.

Der Apfelbaum, Pyrus Malus *L.*, gehört in die XII. Klasse nach Linné (Icosandria) und zu der natürlichen Familie Pomaceae. Man unterscheidet als Unterarten:

1. den Holzapfel, P. M. sylvestris *Mill.* Durch fast ganz Deutschland wild wachsender Baum, von welchem zwei Varietäten, eine mit glattem Laub (die verbreitetste) und eine mit befilzten Blättern vorkommen. Angebaut ändert dieser Baum Wuchs und Frucht nur wenig ab und geht durchaus nicht durch Samen in eine der andern Unterarten über, sondern man erhält stets wieder Holzäpfel, die allerdings unter sich etwas variiren. Charateristisch sind für den Holzapfel die dicht gestellten Knospen, die stark abstehenden in Dornen auswachsenden Zweige und die saure ungenießbare Frucht;

2. den Paradiesapfel, P. M. paradisiaca, ein strauchartiger Apfel, sich durch Wurzelschößlinge vermehrend, mit süßen, frühreifen, weißgelben, plattrunden, kleinen Früchten und nicht in Dornen auswachsenden, viel weniger als bei dem vorigen abstehenden Seitenzweigen. Die Wurzelschößlinge dienen als Unterlagen für Apfelzwerg- und Topfobstbäume;

3. den Splittapfel oder Doucin, P. M. praecox, auch französischer Johannisapfel. Dieser wächst stärker als der vorhergehende, liefert weniger Wurzelschosse, die Früchte sind gelbgrün, später gelb und auf der Sonnenseite gewöhnlich roth fleckig und ebenfalls süß. Dieser dient zur Unterlage für Pyramiden;

4. den Gartenapfel, Edelapfel, P. M. domestica. Während sich aus dem Samen der genannten 3 Unterarten dieselben immer treu fortpflanzen, variiren die Samen des Gartenapfels ungemein, doch kommen nie jene 3 Unterarten, selbst bei sehr ausgedehnten Samenzuchten, unter den gewöhnlichen Wildlingen aus den Kernen des Gartenapfels vor. Viele nehmen an, es komme diese Unterart aus dem Oriente und sei hier in verschiedenen Böden und Verhältnissen gebaut, zu einem sehr reichen Kreis von Formabänderungen gelangt. Hieher gehören alle unsere der Frucht halber cultivirten Apfelsorten.

Alle Apfelsorten zeigen einen 5theiligen Kelch, 5 Blumenblätter, meist 20 Staubfäden und 5 im Grunde zusammengewachsene Griffel. Die Blüthen bilden eine einfache Dolde. Staubfäden und Blumenblätter stehen am Rande des Kelches.

A. Die Frucht.

Beschreibung des Apfels.

Der Apfel ist eine gestielte Apfelfrucht* (Pomum) mit fünf-ausnahmsweise vierfächeriger Kapsel und zusammengedrückten, im Querdurchschnitt scharfwinkligen, mit pergamentartigen Wänden versehenen, Fächern, welche sich nach der Achse hin öffnen und 2- und mehrsamig sind. Das Fleisch derselben ist zellig und nie körnig (wie bei der Birne unter der Schale). Die Schale des Apfels ist hautig und glatt und wird beim Kochen zähe.**

a. Aeußere Merkmale.

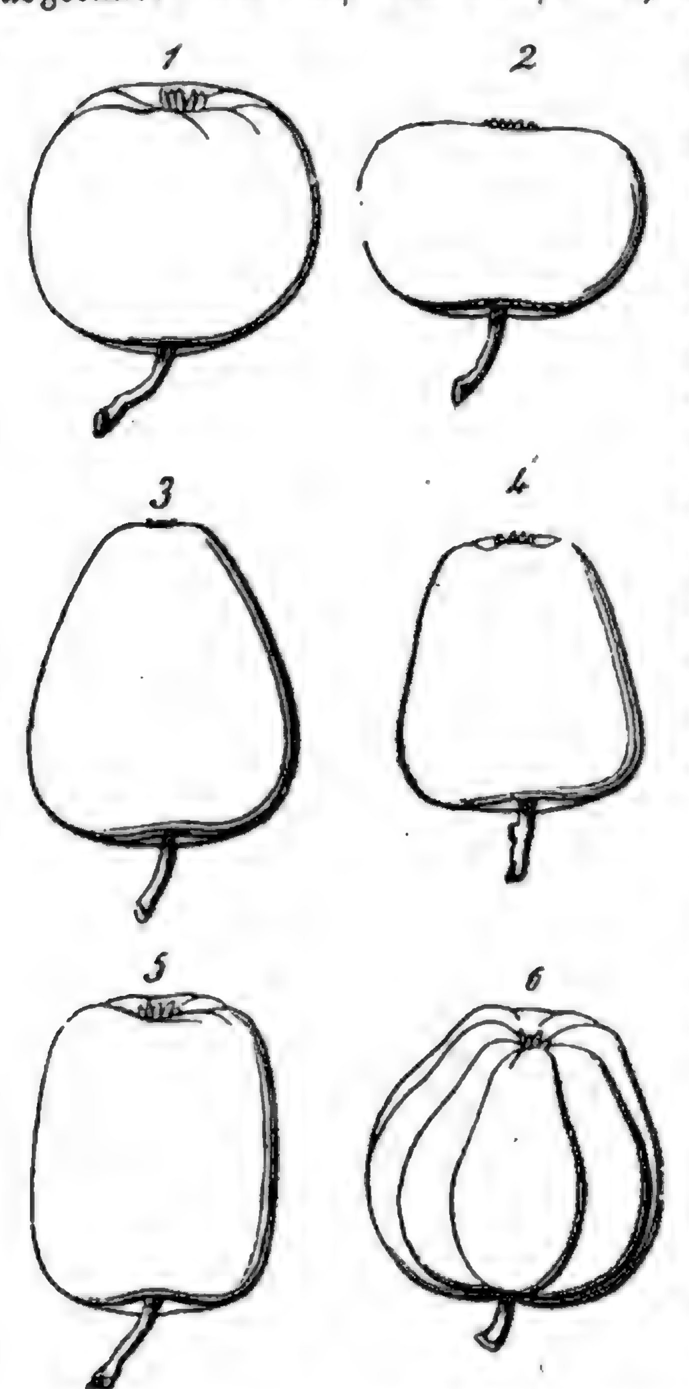
Gestalt.

Die Gestalt des Apfels ist sehr verschieden; ist sie nach oben und unten (Kelch und Stiel) ziemlich gleichmäßig abgerundet, so heißt

* Apfelfrucht, die Frucht des Apfel-, Birn-, Quittenbaumes, der Mispel u. s. w. ist keine echte Frucht, d. h. keine solche, welche unmittelbar aus der Umwandlung des Fruchtknotens entstanden ist. Hier ist der oberste Theil des Blüthenstiels über die Mitte hinausgewachsen und die gebildete Vertiefung schließt den Fruchtknoten ein. Echte Frucht wäre demnach blos das Kernhaus mit seinem Inhalt.

** Herr Geheimerath v. Flotow hat in der Monatschrift für Pomologie über die Eigenschaften der Kernobstfrüchte eine sehr lehrreiche und ausführliche Arbeit mitgetheilt, auf welche hier öfters hingewiesen werden wird und die auch mehrfach benutzt wurde.

die Frucht a) kugelig oder platt (Fig. 1, 2), ist sie nach unten abgerundet und nach dem Kelche verjüngt zulaufend, so heißt sie b) hochgebaut oder kegelförmig (Fig. 3, 4, 5, 6). Die Durchmesser der Länge und Breite können in diesen beiden Fällen (bei a und b) gleich oder verschieden sein. Ist der Längsdurchmesser kleiner als der der Breite, so entsteht die flache oder plattgedrückte Kugelform (Fig. 2), findet der umgekehrte Fall statt, so entsteht die längliche, länglich eiförmige und die walzenförmige (Fig. 5) Frucht.



Das Kernhaus wird von 10 starken Gefäßbündeln umgeben, die im Querdurchschnitt sich als hellere oder auch gefärbte Punkte im Fleisch zeigen. Sind diese Gefäßbündel in einem Cirkel stehend, so erscheint die Frucht kreisrund in der Wölbung, stehen 5 oder auch nur einige dieser Gefäßbündel aber weiter nach außen, so wird dadurch die Frucht gerippt oder kantig (Fig. 6.)

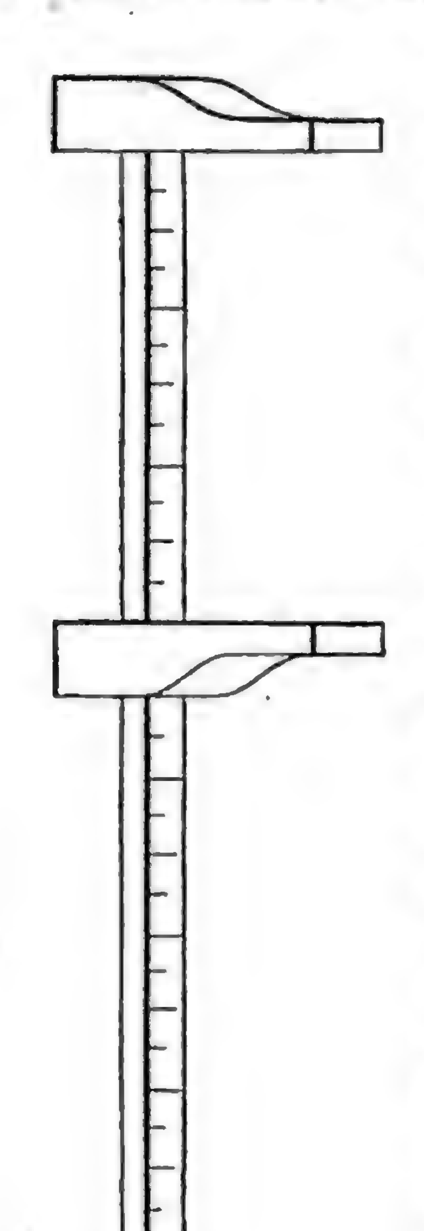
Die bogenförmige Fläche am Stiel bis Kelch heißt die Wölbung der Frucht; der Ort wo sie den stärksten Bogen bildet, wird der Bauch genannt, wonach sich die die Stelle desselben bezeichnenden Wörter „stielbauchig“ (Fig. 3, 4, 6), „mittelbauchig“ (Fig. 1, 5) „kelchbauchig“ (Fig. 2), von selbst erklären. *

* Fig. 1. Charlamovski, 2. Glanz-Reinette, 3. Weißer Rosmarin, 4. Fleiner, 5. Rother Zollker, 6. Weißer Wtr. Calvill, sämmtlich um die Hälfte verkleinert.

Die stielbauchige Frucht ist die gewöhnlichste Form; sie verjüngt sich nach dem Kelch hin und endigt mit einer kleinen oder einer abgeflachten breitern Kelchfläche; im ersten Fall ist die Frucht eine spitzkegelförmige (Fig. 3), im andern eine stumpfkegelförmige oder abgestutzt kegelförmige.

Größe der Frucht.

Die Größe der einzelnen Apfelsorten ist nach Zollen und Bruchtheilen zu bestimmen und zwar nach den in Gotha gefaßten Beschlüssen nach rheinischem Maaße. Der Maaßstab hier zeigt das um die Hälfte verjüngte Maaß. Derselbe ist auf 5—6″ einzurichten und besteht aus einem Maaßstab mit einem rechtwinklig denselben an einem Ende begrenzenden Holz; ein verschiebbares anderes Holz ist winkelrecht auf dem Maaßstab angebracht. Durch Auflegen der Frucht auf den Maaßstab und Anschieben des beweglichen Hölzchens wird die Größe sehr schnell gefunden.



Im Allgemeinen unterscheidet man zwischen kleinen, mittelmäßigen, großen und sehr großen Früchten. Kleine Früchte sind solche, welche weniger als 2″ im Längs- und Breitedurchmesser haben, die 2—3″ breiten und hohen werden mittelgroß und die über 3″ im Durchmesser haltenden groß und sehr groß genannt.

Oberer Theil des Apfels.

Die Achse der Frucht schließt mit dem in einer Vertiefung stehenden Rudiment des Griffels ab, um welche an der Wandung dieser Vertiefung die noch mehr oder minder deutlich wahrnehmbaren Staubfäden sich befinden. Diese Vertiefung heißt Kelchhöhle; die 5 Blättchen, welche auf dem Saum derselben sich befinden, nennt man den Kelch, früher auch die Blume, welcher Ausdruck aber weniger passend ist, da diese 5 Blättchen in der That die Spitzen der Kelchblätter sind.

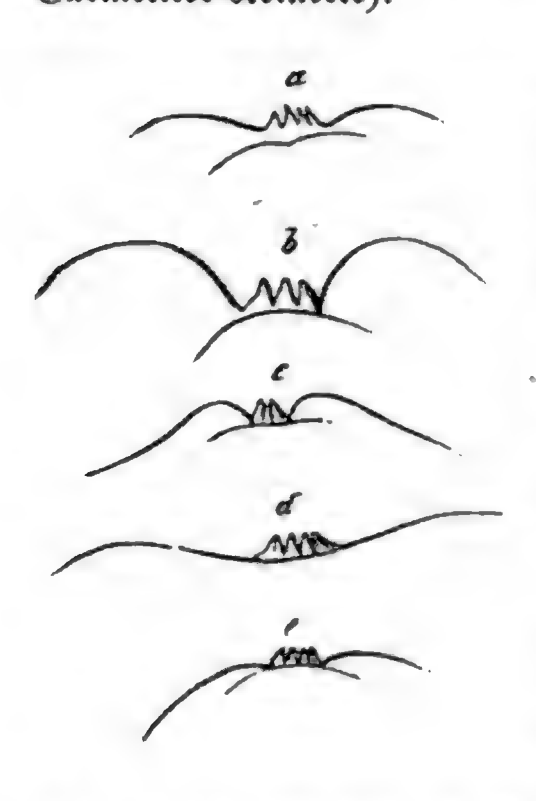
Die den Kelch umgebende Fläche heißt die Kelchfläche oder

auch Kelchwölbung; die Vertiefung unmittelbar um denselben, die die meisten Apfelsorten zeigen, Kelcheinsenkung. Kelchwölbung.

Die Kelchwölbung ist entweder eben oder durch Erhabenheiten unterbrochen, in welchem Fall man sie uneben, gerippt, beulig, kantig oder faltig nennt. Nicht selten ist die eine Hälfte der Kelchwölbung höher als die andere, dann heißt sie schief.

Rippen nennt man die stark hervortretenden Erhabenheiten auf der Wölbung, welche, am Kelch beginnend, sich über die ganze Wölbung oder einen Theil derselben hinziehen; nach dem Grade ihrer Schärfe heißt die Frucht scharf- oder calvillartig gerippt oder stumpf- oder flachgerippt; außerdem unterscheidet man feingerippt und starkgerippt. Nicht selten bezeichnet eine scharfe Linie die Stelle der Rippe; diese heißt dann Naht. Kleine Rippen, welche sich oft in der Kelcheinsenkung finden, werden Falten genannt; durch dieselben erscheint der Kelch häufig wie eingeschnürt (bei verschiedenen Calvillen und Gulderlingen). Kanten und Rippen.

Mitunter zieht sich eine Rippe in die Stielhöhle hinab, verengt diese und bildet einen schnabelartigen Auswuchs in der Stielhöhle; dann heißt dieser Fleischwulst (Franz. Quitten-Reinette, Carmeliter-Reinette).



Der Kelch besteht aus 5 Blättchen; diese sind nach Form und Färbung, sowie nach ihrer Stellung und Richtung verschieden. In ersterer Hinsicht sind die Blättchen breit, schmal, kurz, lang, befilzt, glatt, lange grün bleibend oder bald grau und trocken werdend; nach ihrer Richtung sind sie nach der Mitte geneigt, aufwärts stehend, ganz oder nur die Spitze zurückgeschlagen. In letzterem Fall heißt der Kelch straußförmig, bei ganz zurückgeschlagenen Blättchen offen, bei aufrecht gestellten gewöhnlich halb offen und im ersten Fall geschlossen. Kelch.

Die nächste Umgebung des Kelches ist selten eben, sondern Kelcheinsenkung.

Digitized by Google

meistens vertieft; im ersteren Fall sagt man: der Kelch steht obenauf (c), im andern, er ist eingesenkt. Die Einsenkung ist groß (b), klein (c), flach (a), tief (b), (im Verhältniß zur Größe der Frucht) schüsselförmig und ausgeschweift (d), glatt, rostig, ferner mit Rippen, Fleischbeulen, die wenn sie klein sind Fleischperlen genannt werden, versehen.

Stiel. Der Stiel steht in der Mitte des unteren Theils des Apfels, meist in einer weiten und tiefen trichterförmigen Stielhöhle, die hie und da (wie oben erwähnt) verengt erscheint und sehr häufig mit strahlenförmigem Rost bekleidet, oft aber auch glatt ist. Sie ist sehr weit, weit, enge, tief, flach, sehr flach.

Der Stiel ist gerade oder gekrümmt, holzig, fleischig, dünn, dick, sehr lang, lang, ziemlich lang, kurz, ein bloser Fleischansatz (Fleischbutz). Auch seine Farbe, ob grün oder braun, röthlich u. s. w. kommt in Betracht.

Schale. Die Schale des Apfels ist glatt, geschmeidig, fettig, stark fettig, fein, etwas rauh, rauh, derb, beduftet, stark beduftet; sie zeigt unter ihr häufig befindliche lockere Zellen als helle Punkte — Schalenpunkte (Stippchen), die vorzüglich häufig in der Nähe des Kelchs in größerer Anzahl erscheinen.

Rostüberzüge. Rostige Ueberzüge zeigen viele Früchte, deren Schale dadurch rauh wird; der Rost selbst besteht aus flechtenartigen Ausschlagschuppen der Oberhaut — Epidermis — und ist eine äußerliche Bedeckung der Schale, von welcher er sich ohne Verletzung derselben trennen läßt. Der Rost ist entweder netzförmig oder gewisse Rostfiguren bildend, oder als bloser Rostanflug, Rostflecken, oder als Rostüberzug zusammenhängend (letzteres bei Lederäpfeln); oder aber in feineren und gröberen, runden oder eckigten Punkten, theils regelmäßig, theils zerstreut, theils einzeln und wenig bemerkbar, theils in sehr auffallender Weise zu finden. Der Rost ist fein oder rauh, zimmtfarbig, goldartig, grau, braun und röthlich grau zu finden.

Baumflecke und Warzen. Größere Punkte und kleine Flecken von schwärzlicher oder schwarzer Farbe, wie bei manchen Calvillen u. s. w. vorkommen, die sich von der Oberhaut nicht trennen lassen, heißen Baumflecke oder Eisenmale. Dieselben haben gewöhnlich einen aufgezogenen oft rißigen Rand und sind nicht selten mit einem röthlich braunen

Hof umgeben. Nach v. Flotow stammen sie von Regentropfen her und kommen nur bei besonderer Disposition der Schale zur Ausbildung, weßhalb er sie auch „Regen- oder Wasserflecke" zu nennen vorschlägt. — Rundliche Erhöhungen auf der Schale, welche gewöhnlich mit feinem Rost bedeckt sind, nennt man Warzen (bei dem Edelborsdorfer).

Der Rost, sowie diese Flecken und Warzen sind in ihrem stärkern oder schwächern Erscheinen von Witterung und Klima abhängig und zwar zeigen sich in warmen und trockenen Gegenden und Jahrgängen die Früchte minder, in rauhen Lagen und feuchten Jahrgängen stärker berostet.

Rostpunkte.

Die Rostpunkte sind für viele Obstsorten sehr charakteristische Merkmale, obschon ihre Stärke nach denselben klimatischen Einflüssen wechselt wie der Rost. Jeder Apfel hat Rostpunkte; sie sind aber häufig sehr wenig bemerklich, oft sind sie dagegen sehr deutlich und regelmäßig oder unregelmäßig vertheilt, an gewissen Stellen der Frucht (der Sonnen- oder Schattenseite, der Kelchwölbung) deutlicher und gehäufter; häufig sind sie geringelt oder hell eingefaßt (mit einem Mond umgeben), nicht selten auch roth eingefaßt (Reinette v. Breda). Ihre Form, ob rund oder eckig, ihre Stärke, ob fein oder wenig fühlbar oder hervorragend und die Schale beim Anfühlen rauh machend, sind sehr charakteristische Merkmale, so wie namentlich auch ihre Farbe, ob goldartig, zimmtbraun, braungrau, grau, schwärzlich oder röthlichgrau.

Färbung.

Die Färbung der Schale ist entweder eine überall gleichförmige und nur wenig abweichende, oder es tritt besonders auf der besonnten Seite der Frucht ein anderes lebhaftes, die gewöhnliche Farbe überdeckendes Colorit auf. Man unterscheidet demnach zwischen Grundfarbe und Deckfarbe, sowie zwischen der Färbung der Sonnenseite und der Schattenseite des Apfels.

Die Grundfarbe ist meistens grün, ins gelbe übergehend oder gelb, weißlichgrün, strohweiß, gelbgrün, hellcitrongelb, citrongelb, goldgelb, orangegelb; sie ändert ab nach dem Fortschreiten der Reife und ist von frischgepflückten Früchten gewöhnlich grüner, bei der Zeitigung gelber; Apfelsorten, welche außer dieser Farbe keine andere zeigen, heißen grundfarbige, im Gegensatz von solchen, welche eine die Grundfarbe überdeckende andere

Digitized by Google

Färbung zeigen, die man gefärbte Früchte nennt. Diese Deckfarbe kann in verwaschener Weise, die Grundfarbe gleichmäßig überdeckend, oder in schmalern oder breitern Streifen vorhanden sein, wonach die Früchte deckfarbige oder gestreifte zu nennen sind. *

Die Deckfarbe der deckfarbigen und gestreiften Früchte kommt vom zartesten rosenroth bis zum tiefsten blutroth und dunkelbraunroth, selbst schwarzroth, aber nie schwarz vor. Die häufiger vorkommenden Färbungen sind: blaßrosenroth, rosenroth, hellcarmin, carmin, leuchtend carmin, hell- und dunkelcarmoisin, hell- und dunkelblutroth, hellbraunroth oder erdfarben, dunkelbraunroth, dunkelviolettroth.

Marmorirt oder lavirt ist die Färbung, wenn die Deckfarbe stellenweise bald stärker, bald schwächer auftritt und stärker und schwächer gefärbte Stellen wie getuscht in einander überlaufen.

Punktirt heißt die Deckfarbe, wenn sie aus vielen feinern Punkten besteht, die sich zu einem leichten Ueberzug der Grundfarbe fast ganz vereinigen, doch so, daß die letztere überall zwischen denselben durchschimmert.

Die Streifen sind fein und dünn oder breit und bandartig, kurzabgesetzt oder verlaufend und dann flammenartig, dunkler oder blasser, sie erscheinen auf der Deckfarbe sowohl wie auf der Grundfarbe; wo aber Streifen vorkommen, rechnen wir den Apfel zu den gestreiften.

Deckfarbe und Streifen sind bei manchen Apfelsorten intensiver am Kelch, bei andern auf der Stielwölbung, bei manchen

* Liegel unterscheidet in seiner Terminologie nur einfarbige und gefärbte Früchte. — Herr Geheimerath v. Flotow in Dresden unterscheidet zwischen einfarbigen und mehrfarbigen Früchten; erstere sind solche, die in völlig reifem Zustande nur eine Hauptfarbe haben, und mehrfarbige, welche dann 2 Hauptfarben zeigen. Als Hauptfarben nimmt er gelb und roth an. Auch solche Früchte nennt er einfarbig, welche nicht völlig gleichfarbig gelb und roth sind, sondern neben der leichteren Grundfarbe eine dunklere Abstufung derselben auf der Sonnenseite oder in Streifen, Flecken u. s. w. zeigen, mehrfarbige nur solche, bei denen sich die beiden Hauptfarben gelb und roth deutlicher neben einander und entschieden ausgesprochen zeigen. Er theilt die letzteren wieder ein in geschminkte (Schminklinge) und gestreifte (Streiflinge).

Monatschrift für Pomologie 1856. S. 59.

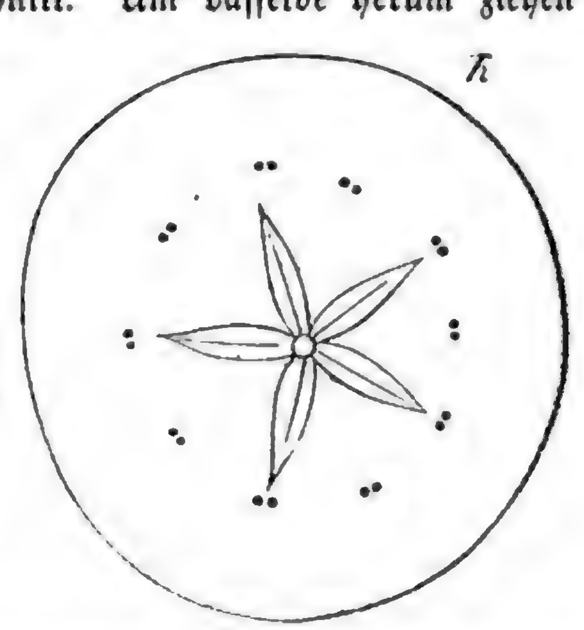
im Schatten beständig (wenn auch blasser), bei andern fast oder ganz verschwindend und gleichsam geflammt in die Grundfarbe verlaufend. Bei manchen Apfelsorten wird die Deckfarbe durch ein aufliegendes Blatt abgeschnitten (beim Schmelzling, mehreren Plattäpfeln), bei andern nicht (bei Luiken, beim Rothen Winter-Calvill).

Als äußeres und inneres Merkmal ist noch der Geruch zu betrachten, welcher aber nur da, wo er deutlich sich wahrnehmen läßt, in den Beschreibungen zu bemerken ist, z. B. beim Gravensteiner, beim Weißen Rosmarin u. a. Geruch.

b. Innere Merkmale

oder alle die, welche sich erst beim Zerschneiden der Frucht wahrnehmen lassen.

Durchschneidet man einen Apfel der Länge oder Breite nach, so liegt in seinem Mittelpunkt das Kernhaus, ein aus fünf Fächern bestehendes Gehäuse, welches die Samen einschließt; m Längsdurchschnitt, k Querdurchschnitt. Um dasselbe herum ziehen Kernhaus.

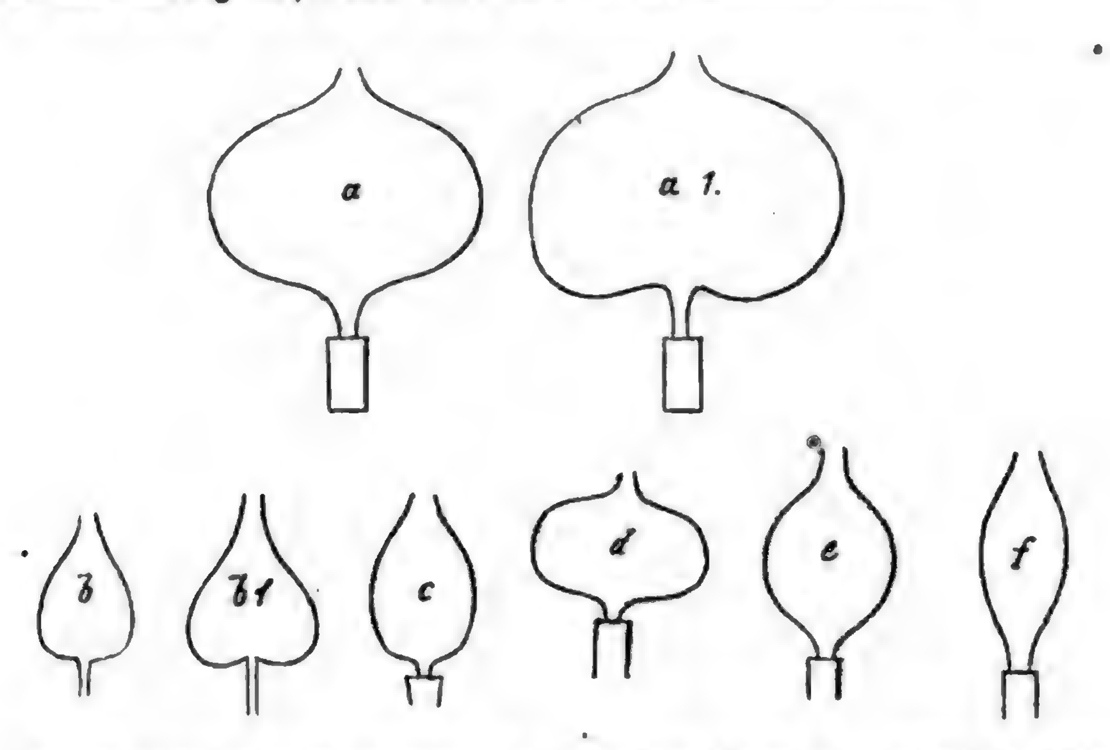


sich 10 Hauptgefäßbündel in mannigfaltiger, aber für die Frucht sehr charakteristischer Form (vergl. m, k). Diese Form zeigt sich sehr deutlich bei Längsdurchschnitten. Geheimerath v. Flotow charakterisirt und unterscheidet die sich hier ergebenden Formen in der Pom. Monatschr. 1857 S. 36 in folgender Weise: Diese Form des Kernhauses stellt sich dar:

1) Nach dem Kelche spitziger zulaufend als nach dem Stiel.

a. Zwiebelförmig und a1. herzförmig, beide breiter als

hoch, oder ziemlich so hoch, als breit und vom Stiel aus Anfangs sich a nur wenig erhebend oder a 1 etwas herablaufend.



b. Feigenförmig und b 1 pikenförmig, nämlich höher als breit und wie vorstehend gedacht.

c. Kreisel= oder eiförmig, höher als breit und vom Stiel aus sich erhebend.

2) Nach dem Kelch und nach dem Stiel zu ziemlich gleichförmig zulaufend.

d. Käsförmig, breiter als hoch.

e. Melonen= oder citronenförmig, elliptisch, so hoch als breit oder höher.

f. Spindelförmig, im Verhältniß zur Breite sehr hoch und lang gezogen.

Je mehr die Form des Kernhauses und ebenso die der Fächer gleich vom Stiel und beziehentlich von der Axe aus steil ansteigen, desto geringer scheint die Güte der Frucht. Diese Form kommt nemlich mit dem Holzapfel am meisten überein.

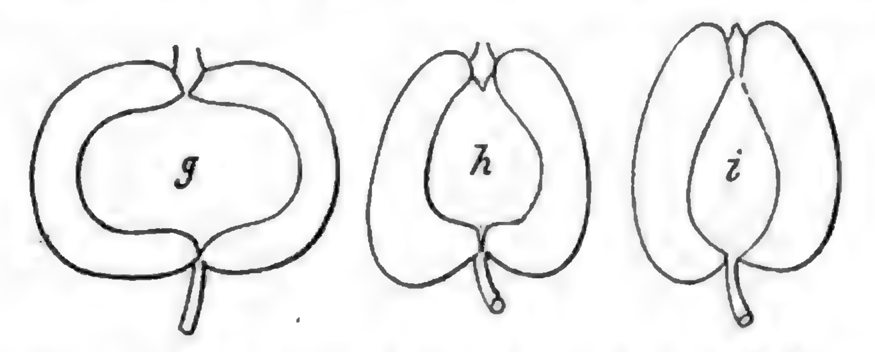
Wenn auch seither auf diese Figuren nicht von den Pomologen Rücksicht genommen wurde, so stimme ich doch ganz H. v. Flotow bei, daß sie sehr constante und gute Unterscheidungsmerkmale sind und möglichst berücksichtigt werden sollten.

H. Geheimerath v. Flotow begreift nun unter Kernhaus nicht nur das eigentliche Samenbehältniß, sondern auch diese Fleischpar=

Digitized by Google

tien der Frucht, welche innerhalb der 10 Hauptgefäßbündel, die das Kernhaus umgeben und im Querdurchschnitt sich als Punkte zeigen, liegen, also die oben bezeichneten Figuren und will die oben gegebenen Benennungen für die Form des Kernhauses angewendet wissen. Diese Bezeichnung ist zwar neu, aber durchaus sehr praktisch und zu wünschen, daß alle Pomologen sich derselben bedienen würden.

Auch die Lage des Kernhauses kommt als Unterscheidungsmerkmal in Betracht; es liegt nemlich in der Regel mitten in der Frucht, und ist oben und unten gleich stark von der äußern Fleischhülle umgeben (Fig. g). Diese Regel findet aber auch Aus-



nahmen, indem das Kernhaus bald mehr nach dem Kelche (Fig. h), bald mehr nach dem Stiele (Fig i) zu liegt. Es ist dabei darauf Rücksicht zu nehmen, wie sich das Kernhaus an den Stiel und an die Kelchhöhle anschließt, ob das Kernhaus mehr auf dem Stiel aufsitzt und ob sich dasselbe oben an die Kelchhöhle mit einer kurzen oder langgezogenen Spitze anschließt. *

Die Größe des Kernhauses kommt nur relativ in Vergleich mit der der Frucht in Betracht; v. Flotow nennt es verhältnißmäßig, wenn es (d. h. die innere Fleischhülle mit der Kapsel) ungefähr den halben Breitedurchmesser der Frucht einnimmt (wie oben bei i und h), groß dagegen wenn es wie bei g mehr und klein, wenn es weniger Raum einnimmt.

Die Größe der Kapsel ist aber davon zu unterscheiden und darf nicht verwechselt werden. H. v. Flotow giebt auch hier im ang. O. sehr gute und bestimmte Unterscheidungen an:

Er sagt: „Verhältnißmäßig nenne ich die Kapsel dann, wenn der halbe Breitendurchmesser derselben (also des Faches) von der Axe bis an die äußerste Kante des Faches (also mit Einschluß der vorhandenen Axenhöhle) ungefähr ein Drittheil dessel-

* Geheimerath v. Flotow in der Pomol. Monatschr. 1857 S. 37.

den Breitendurchmessers der Frucht (also ein Sechstheil des ganzen) beträgt, groß, wenn dieser halbe Durchmesser der Kapsel bedeutend mehr, klein, wenn er bedeutend weniger beträgt.

„Zu bemerken ist aber, daß das Verhältniß der Kapsel von der Größe des Kernhauses (in meinem Sinne) unabhängig ist. Es kommt nicht selten vor, daß das Kernhaus groß und die Kapsel nur verhältnißmäßig oder klein ist, oder daß die Kapsel groß und das Kernhaus doch nur verhältnißmäßig ist.“

Kernhausachse. Sehr bezeichnend nennt man die mittelste Längslinie der Frucht, da wo die Kernhausfächer mit ihren Wandungen sich bei den meisten Früchten an einander anschließen, die Achse. Nicht selten zeigt sich inmitten der Achse eine rundliche oder eckige Höhlung; dies wird mit hohlachsig bezeichnet; im andern Falle vollachsig. Sehr häufig öffnen sich die Kammern des Kernhauses nach der Achse hin und es zeigt sich, im Querschnitt betrachtet, eine offene Höhlung; dann ist das Kernhaus offen, während es in beiden erstern Fällen geschlossen heißt. Verschiedene Grade des Offenseins des Kernhauses sind noch halboffen und sehr weit offen.

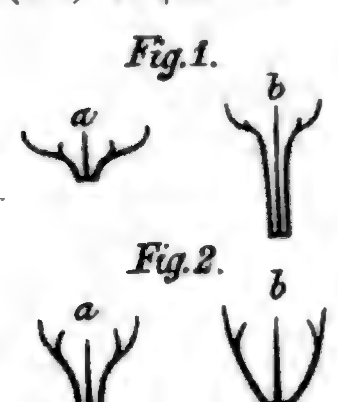
Kammern. Die Kernkammern werden eng, ziemlich eng, ziemlich weit, weit oder geräumig und sehr weit, sehr groß oder sehr geräumig genannt. Herr von Flotow sagt: er nenne dieselben eng, wenn ihre größte Weite im Querdurchschnitt nicht mehr als die Dicke eines Kernes beträgt; geräumig, wenn die größte Weite etwa zwei Kernstärken (¼ Zoll) und weit, wenn sie noch mehr beträgt. In einem sehr engen Kernfach kann kein, in einem engen höchstens nur ein vollkommen ausgebildeter Kern vorkommen. In solchem Falle findet man öfters, daß die Kernfächer völlig nur in der Form der Kerne ausgeweitet sind, oder vielmehr die Form der Kerne in die Fachwände eingedrückt ist. Sind die Kernfächer nicht gleichmäßig, das heißt theils geräumig, theils eng ꝛc., so kann dieß nur von einer unvollkommenen Ausbildung der Kapsel herrühren.

Kerne. Die Kerne oder Samen des Apfels sind von Form eirund, eiförmig, spitzeiförmig und von Farbe graubraun und kastanienbraun. Ihre Anzahl ist sehr verschieden und man nennt ein Kernhaus vollsamig, welches in jedem Fache 2 und mehr Samen enthält, einsamig, wenn in jedem Fach nur 1 Same und häufig

dieser nur verkrüppelt zu finden ist. Bei manchen Sorten fehlen die Kerne fast gänzlich.

Kelchröhre.

Oberhalb des Kernhauses befindet sich theils auf dasselbe stoßend, theils von demselben getrennt, die Kelchröhre, welche die Reste des Stempels und der Staubgefäße einschließt. Sie besteht aus der Einmündung — dem Saum — und der eigentlichen Röhre. Man unterscheidet, nach v. Flotow, die Kelchröhre als trichterförmig (Fig. 1) als kegelförmig (Fig. 2), beiderseits mit kurzer (aa) und langer (bb) Röhre. Die dazwischen liegenden Abänderungen müssen umschrieben werden, als sehr kurz, ziemlich lang, sehr eng, eng, ziemlich weit, weit, sehr weit u. s. w.



Fleisch.

Das Fleisch der Aepfel läßt sich als weiches und festes, mürbes und brüchiges, lockeres und dichtes, feines und grobes, saftiges und trocknes unterscheiden. v. Flotow definirt in der Monatschrift f. Pomologie diese Begriffe näher, indem er sagt:

„Weich nenne ich dasjenige Fleisch, welches dem Drucke des Fingers leicht nachgibt und im Kauen sich ohne Mühe zerkleinert, wie z. B. der Weiße astrakanische Sommer-Apfel, der Rothe Herbst-Calvill rc.; fest oder auch abknackend aber, was dem Finger und den Zähnen sehr merklichen Widerstand entgegensetzt, wie z. B. der Große rheinische Bohnapfel, die Englische Winter-Goldparmäne rc.; mürbe oder brüchig und markig bezeichnet mir Zwischengrade zwischen weich und fest. — Locker ist das Fleisch, welches ein leichtes, loses, schwammiges Gewebe hat; dicht das entgegengesetzte. Das Erstere trifft allerdings meist mit weich zusammen, das Letzte kann aber auch bei weich und mürbe vorkommen. Die übrigen oben gebrauchten Ausdrücke fein und grob, saftig und trocken bedürfen keiner Erklärung.

Geschmack.

Schwierig bleibt es immer, den Geschmack des Fleisches zu bestimmen und man hat zunächst hier den sauren oder süßen Geschmack ins Auge zu fassen und dann zu beachten, ob derselbe zugleich gewürzhaft oder gewürzlos ist und bei der Mischung von Säure und Zucker zu unterscheiden, welcher Geschmack vorherrschend ist und danach die Bezeichnungen süßsäuerlich oder säuerlichsüß

Digitized by Google

oder süßweinig zu bilden, ferner nach vorherrschenden Aromen, zimmtartig, alantartig, zimmtartig süß, erdbeer- oder himbeerartig, oder aber als fade oder wässrig und mehlig den Geschmack anzugeben. Die meisten edlen Reinetten haben einen süßweinigen Geschmack oder weinigen Zuckergeschmack, den man dann auch reinettenartig nennt, wenn die Weinsäure vorherrscht und parmänenartig, wenn der Zucker dominirt.

Farbe des Fleisches.

Das Fleisch ist meistens reinweiß, doch oft auch gelbweiß oder grünlichweiß; nicht selten aber auch röthlich und selbst stärker geröthet, oft nur unter der Schale geröthet oder von den rothgefärbten 10 Gefäßbündeln durchzogen. Bei den Reinetten kommt nicht selten ein wirklich gelbes Fleisch vor. (Engl. Granat-R., Goldzeug-R., van Mons-R.)

Reifzeit und Dauer.

Eine Frucht ist reif, sobald die Kerne vollkommen ausgebildet sind und die frühere weiße Farbe der letztern in braun umgeändert ist; zeitig oder fleischreif dagegen erst, sobald der chemische Proceß, durch welchen das Fleisch die der Sorte eigenthümliche Weichheit, Zartheit und Süßigkeit erlangt hat, welche sie zu erlangen ihrer Natur und den Verhältnissen nach fähig ist, vollendet ist, wonach dann das Passiren der Frucht eintritt.

Bei dem Sommerobst fällt Reife und Zeitigung zusammen, bei dem Herbstobst liegt ein Zeitraum von 2—6 Wochen, bei dem Winterobst ein solcher von 1½—3 Monaten und länger dazwischen. Lagerreife ist bei dem Herbst- und Winterobst gleichbedeutend mit Zeitigung. Alles Obst welches bis Ende September, also gleich nach der Obsternte genußreif oder zeitig ist, gehört zum Sommerobst; dasjenige welches vom Anfang Oktober an bis Mitte November zeitigt, rechnet man zum Herbstobst und das später erst zeitigende Obst heißt Winterobst.

Die Dauer der Aepfel ist sehr verschieden je nach Sorte, Standort und Alter des Baumes, Beschaffenheit des Bodens und nach dem Jahrgang und den herrschenden climatischen Verhältnissen. Manche Aepfel halten sich ohne zu welken lange Zeit auf dem Lager (Champagner- Reinette,) andere (Fencheläpfel) welken gern; manche Früchte verändern sich wenig und sehr langsam bei voller Zeitigung, während andere stippicht werden, d. h. mißfarbige Flecken unter der Schale

erhalten, die gewöhnlich einen bittern Geschmack annehmen oder saftlos werden (Walliser Limonenpepping.)

Die Aepfel dienen theils als Tafel- und Marktobst (Handelsobst); theils als Wirthschafts- und Mostobst; viele Sorten sind gleichgut für beide Zwecke, je nach ihrer Brauchbarkeit wird man immerhin wohlthun, 3 Grade oder Rangstufen anzunehmen und zwar 1) sehr gut brauchbare, 2) gut brauchbare; 3) brauchbare zu der einen oder andern dieser Verwendungsarten. Nutzungswerth.

Die Brauchbarkeit für die Tafel wird mit *, der für die Wirthschaft mit † bezeichnet; für den zweiten Rang werden diese Zeichen verdoppelt, für den ersten Rang noch ein ! beigefügt. Auch kann das Tafelobst mit T, das Wirthschafts- mit W und das Cyder- oder Mostobst mit C bezeichnet werden, dem dann in Zahlen der Rang beigefügt wird, z. B. T1 wäre gleich **!

B. Unterscheidungsmerkmale an dem Baume.

Zur Bestimmung und Auffindung des Namens einer Sorte sollte womöglich die Frucht allein dienen; allein es liegen in dem Baume doch so manche wichtige Anhaltspunkte und Fingerzeige zur Auffindung unbekannter Sorten, daß kurze Angaben über die Vegetation des Baumes bei jeder Sorte sehr wünschenswerth sind, abgesehen davon, daß der praktische Obstbau nach Wuchs, Gedeihen und Fruchtbarkeit besonders fragen muß.

In Gotha wurde bezüglich der Vegetation als Unterscheidungsmerkmal festgesetzt:

1) Es ist anzugeben, ob die Frucht vom Hochstamme, Zwerge oder Spalierbaume genommen, ob der Baum jung oder alt, in welchem Boden er gewachsen, in welchem Klima und auf welchem Standorte.

2) Es sind die Blätter der Fruchtzweige, die Form der Fruchtaugen und ihr Stand zum Zweige zu beobachten, die Blüthe nur wenn sie charakteristisch ist.

3) Die Vegetation ist zu beachten. Dahin gehört stärkerer oder schwächerer Wuchs, die Form der Krone, die Sommertriebe,

ihre Farbe, ob sie bewollt, punktirt rc., ob der Baum alt wird, eine bedeutende Größe erreicht oder nicht, welchen Boden und Standort er liebt u. s. w.

Das zu beschreibende Blatt ist Ende Juli zu brechen. Fehlt Fruchtholz, so nimmt man das Blatt von solchem Holze, welches dem Fruchtholze am ähnlichsten ist, d. h. von tiefstehenden, kürzeren Seitentrieben.

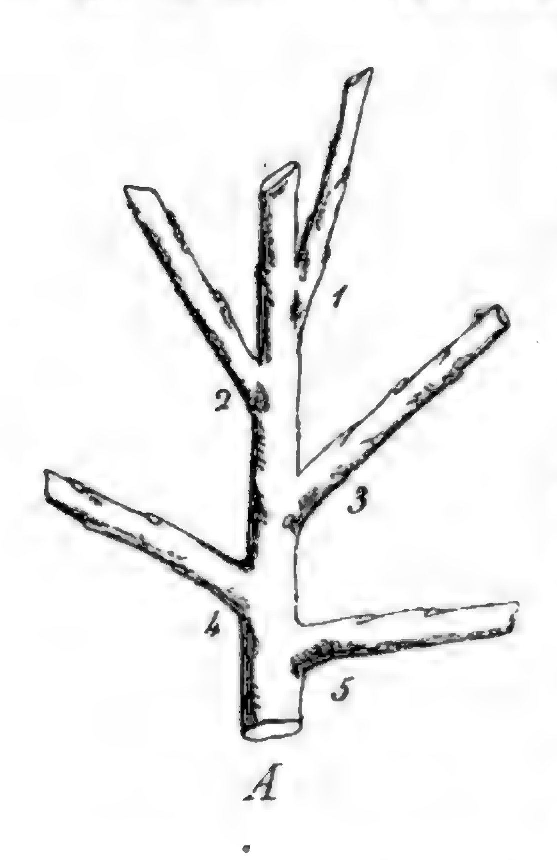
Diesem fügt Oberdieck in der Monatsschrift für Pomologie als Commentar bei: Es verstehe sich von selbst, daß mit der Festsetzung, daß zunächst das Blatt des Fruchtholzes zu beschreiben sei, eine Angabe über das Blatt aus der Mitte der Sommertriebe, dessen Größe, flache Ausbreitung oder schiffförmiges Aufwärtsgebogensein rc., wo sie zweckmäßig scheint, nicht hat ausgeschlossen werden sollen. Es ist nur allemal anzugeben, welches Blatt beschrieben wird. — Ebenso möge aus dem Umstande, daß ad 2 und 3 nicht speciell der Augen oder Sommertriebe gedacht ist, nicht gefolgert werden, daß sie nicht zu beachten seien; sie wurden in dem rc. mit begriffen, und versteht es sich, daß alles Zweckmäßige, was schon in den bisherigen Obstbeschreibungen sich findet, gern beibehalten wird. Hinsichtlich der Augenträger war man der Ansicht, daß ihre Rippung zu wenig constante Merkmale darbiete, da die stärkere Flachheit oder geringere Rippung mit dem stärkeren oder schwächeren Wuchse des Zweiges gern abändere. Ebenso war man der Ansicht, daß die Kürze oder größere Länge der Abschnitte der Sommertriebe zwischen je zwei Augen (von den Franzosen Merithalles genannt, von zwei griechischen Worten, die Theil und Zweig bedeuten) je nach dem Wuchse veränderlich sei, und fand es zweckmäßig, hauptsächlich nur dieß oder das stärkere Vorstehen der Augenträger, sowie das stärkere oder geringere Geknietsein (die Stufigkeit) der Sommertriebe oder ihre größere Geradigkeit zu beobachten. Hinsichtlich der Afterblätter waren Mehrere, mich mit eingeschlossen, der Ansicht, daß sie wenig constante Merkmale darbieten, da man sie bei schwächerem Wuchse des Zweiges häufig gar nicht finde, und gab Herr Medicinalassessor Jahn die Bemerkung, daß sie wohl Anfangs immer da seien, aber im Laufe der Vegetationsperiode häufig abfielen und sich dann nur noch an den obersten und jüngsten Blättern finden.

Eine Beschreibung der Farbe u. s. w. des Sommertriebes hielt man erst im September oder später zweckmäßig. —

Den Inbegriff aller Zweige und Aeste eines Baumes nennt man Baumkrone und unterscheidet, ob dieselbe auf niederem zwergwüchsigem Stamme oder auf hochwachsendem der Natur gemäßigen Stamme erwachsen ist. Die Ausdrücke Pyramide, Zwergbaum, Spalierbaum, Kugelbaum u. s. w. für ersten Fall und Hochstamm für den zweiten sind bekannt und bedürfen hier keiner Erklärung. Baumkrone.

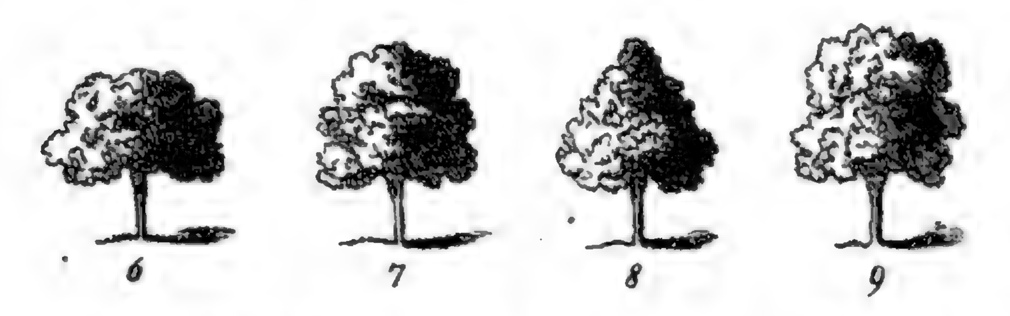
Wenn von der natürlichen Form der Krone die Rede sein soll und ihren besondern Charakteren, so ist selbstverständlich nur von der Krone hochstämmig erzogener Bäume der betreffenden Sorte die Rede.

Die Krone bildet sich entsprechend dem Winkel, welchen die Aeste mit dem Stamme bilden und zwar bei Winkeln über 45° gewöhnlich hochwüchsig, bei solchen unter 45° flachwüchsig, was gleichbedeutend mit hochkronig und flachkronig ist. Aus diesem Wuchs und dieser Stellung der Seitenäste läßt sich schon in der Baumschule auf die Kronenbildung des erwachsenen Baumes mit Sicherheit schließen. Man bezeichnet die Aeste als anliegend (Figur A. 1), spitzwinklicht abstehend (2), abstehend (3), stark abstehend (4), ausgebreitet (5). Die beiden letzten entsprechen der flachkronigen Bildung, 2 und 3 der kugelförmigen und hochgebaut kugelförmigen, 1 der breitpyramidalen Kronenform.



Diese vier Hauptformen der Krone des Apfelbaumes finden in der Natur zahlreiche Beispiele. Die flache Kronenform, Fig. 6, zeigt der Rothe Stettiner, Rothe Backapfel; die kugelförmige Krone, Fig. 7, die Carmeliter-Reinette, Langtons Sondersgleichen, Danziger Kantapfel; die breitpyramidale Krone, Fig. 8, die Winter-Goldparmäne, der Große Bohnapfel, die Orleans-Reinette, die

hochgebaut kugelförmige Krone, Fig. 9, den Luiken, den Edelborsdorfer, Gravensteiner.



Die Spitzen der Aeste richten sich entweder aufwärts oder sie hängen sich abwärts, auf beides ist Rücksicht zu nehmen.

Fruchtholz. Sehr charakteristisch ist das Fruchtholz bei vielen Sorten, es ist entweder sehr kurz und besteht größtentheils aus Quirlholz, also Ringelspießen und Ringelwüchsen, wie bei der Champagner-Reinette, dem Bittersüßen Cyderapfel, und dann erscheinen die Aeste dicht bekleidet mit Fruchtholz, oder es ist kurz, es herrschen die Fruchtspieße neben den Ringelspießen vor, z. B. bei der Goldparmäne, dem Bohnapfel; oder es ist lang, sofern sich reichlich Fruchtruthen bilden, welche dann der Krone immer ein mehr verworrenes ruthenähnliches Ansehen geben, z. B. Carmeliter-Reinette, Gelber Fenchelapfel, Carpentin. Nicht immer lassen sich übrigens diese 3 Bildungen scharf unterscheiden und es verdient das Fruchtholz auch nur da besonders hervorgehoben zu werden, wo es dem Baum einen besonderen Charakter gibt.

Holzzweige. Die Holzzweige (Sommertriebe, Leitzweige) sind sehr verschieden gebildet, sie sind stark (Röthliche Reinette), mittelstark (Goldparmäne), dünn oder schwach (Muscat-Reinette); sie sind gerade (Luiken) oder gebogen, sie sind stumpf (van Mons-R., Brauner Matapfel) oder spitz (Rother Taubenapfel); sie sind kahl, wenig oder stark befilzt, ferner von Farbe bräunlich, rothbraun, graubraun, gelbbraun, gestreift u. s. w., sie sind stark oder schwach punktirt, die Knospen stehen an denselben dicht, entfernt, auf starken Augenträgern (Blattkissen), oder auf schwachen solchen polsterartigen Erhöhungen unterhalb der Knospen; sie sind kahl, befilzt, spitz, stumpf, groß, klein u. s. w.

Knospen. Auch die Fruchtknospen bieten, sofern sie etwas Charakteristisches zeigen, Unterscheidungsmerkmale dar; sie sind sehr dick,

dick, dünn, stark oder wenig befilzt und auch in ihrer Form etwas verschieden.

Blatt. Das Blatt des Apfelbaums bietet weit weniger charakteristische Merkmale dar, als das des Birnbaums; man beachtet seine Größe oder Kleinheit, seine Form, seine Spitze, seine Zahnung am Rand, seine Färbung und seinen Ueberzug, ferner ob es flach ausgebreitet, also eben ist, oder am Rande auf- oder rückwärts gebogen; doch müssen diese Merkmale sehr entschieden hervortreten, wenn es der Mühe werth sein soll, sie besonders hervorzuheben, z. B. bei dem Gestreiften gelben Herbstcalvill ein sehr lang-elliptisches Blatt, bei dem Königl. Kurzstiel ein an den Rändern aufgerolltes Blatt, bei der Ananas-R. ein breites, stark befilztes, flaches Blatt, bei der Muskat-R. ein schmales graufilziges weidenartiges Blatt.

Blüthe. Die Blüthe ist besonders nach ihrem früheren oder späteren Erscheinen sehr zu beachten, so auch nach ihrer Größe und der Färbung der Blumenblätter, sofern diese etwas besonderes darbieten. Zwischen dem Erscheinen der Blüthe der Englischen Granat-Reinette und des Königl. Kurzstiels liegen gewöhnlich 3 Wochen und man bezeichnet jene Obstsorten, welche mit ersterer oder gleich nach ersterer Sorte blühen, als frühblühend, jene die nahezu mit dem Königl. Kurzstiel oder dem Borsdorfer und dem Luiken blühen, als spätblühend; solche, welche vor der Granat-Reinette aufblühen, z. B. der Winter-Fleiner, als sehr früh-, und solche, die nach dem Königl. Kurzstiel blühen, z. B. der Cyderapfel von der Normandie, der sog. Chinesische Apfel, als sehr spät blühende Sorten. Die Sorten, welche in der Mitte jener Periode blühen, bieten durch die Zeit ihrer Blüthe nichts Charakteristisches dar.

Auffallend groß ist die Blüthe z. B. mancher Pfundäpfel; manche Obstsorten haben eine sehr schön geröthete, andere eine ganz weiße Blüthe. Manche Sorten sind in der Blüthe gar nicht empfindlich, z. B. die Goldparmäne, der Weiße Astracan, die Große Casseler Reinette; wo dies durch die Erfahrung constatirt ist, sollte es jedesmal hervorgehoben werden, so auch die Empfindlichkeit mancher Sorten in der Blüthe gegen rauhe und nasse Witterung, wenn dieselbe besonders auffallend erscheint.

Fruchtbarkeit. Die Fruchtbarkeit einer Obstsorte muß immer genau und

wahrheitsgemäß angegeben werden; gar leicht läßt man sich hier Parteilichkeiten zu Schulden kommen und nennt eine schöne und gute Sorte fruchtbar, die es doch nicht ist. Man unterscheidet ziemlich fruchtbar, fruchtbar, sehr fruchtbar, fast unausgesetzt tragend.

Auch die zu große Fruchtbarkeit, die der Lebensdauer des Baumes hinderlich wird und verursacht, daß die Früchte kleiner und unansehnlicher als sonst werden, z. B. beim Rothen Taubenapfel, muß bemerkt werden.

Allg. Urtheil über die Sorte und Culturbemerkungen.

Von großem Werth und großem Interesse für den praktischen Obstbau ist das Urtheil des Pomologen über die beschriebene Frucht. Je größer die Zahl der Sorten ist, die wir kennen lernten und beobachten konnten, und je mehr Bäume der einzelnen Sorten wir sahen und beobachteten, desto richtiger wird das Urtheil sein über den relativen Werth einer Obstsorte gegen andere, und über ihren Werth zu allgemeinerer Verbreitung oder für gewisse Verhältnisse.

Sehr wichtig bleibt es für den praktischen Obstbau, zu erfahren, ob diese oder jene Sorte in sehr rauhen offenen Lagen oder in besonderen minder günstigen Verhältnissen gut gediehen sei und reiche Ernten oder mittlere Erträge gegeben habe oder nicht, ob der Baum einer Sorte gesund sei, schnell oder langsam wachse, eine große umfangreiche oder nur beschränkte große Krone bilde, worauf, sofern sichere Erfahrungen vorliegen, immer bei der Beschreibung Rücksicht genommen werden muß.

Auch auf den Boden, sofern erfahrungsmäßig eine gewisse Sorte dort besonders gedeiht, ist einigermaßen Rücksicht zu nehmen, obgleich im Allgemeinen angenommen werden darf, daß in verhältnißmäßig gutem und bearbeitetem Boden alle Apfelsorten besser als in geringem und unbearbeitetem gedeihen und daß alle großfrüchtigen Sorten einen kräftigeren Boden verlangen als diejenigen mit kleinen Früchten, wenn sie reiche und vollkommene Ernten geben sollen.

II.

Systeme, auf die bei jeder Beschreibung der Apfelsorten hingewiesen ist.

Bei jeder Apfelsorte sind folgende 3 Systeme anzugeben: 1) das Diel'sche, es ist das bekannteste und sind viele Baumschulcataloge danach geordnet und der größere Theil der pomologischen Werke danach eingetheilt; 2) das Diel'sche System, abgeändert von Lucas, wonach die Schrift „die Kernobstsorten Württembergs" geordnet wurde und welches für jeden, der das Diel'sche System kennt, sehr leicht zu erlernen ist und den Vorzug schärferer Begrenzung der Klassen und eine größere Anzahl leicht aufzufindender Unterabtheilungen darbietet; 3) das Hogg'sche System, nach dessen Werk: „Brittish Pomology", welches sich vorzüglich auf die Reifzeit und Form stützt und sehr einfach und leicht in seiner Anwendung ist.

1) **Das Diel'sche System** (Diel Heft I, S. 38).

I. Klasse. **Kantäpfel.**

1. Sind sowohl am Kelch, als an der Frucht selbst, mit sehr sichtbaren, jedoch regelmäßigen nicht die Form der Frucht entstellenden Rippen versehen; 2. haben ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

Ordnung 1. Aechte Calville.

1. Laufen erst über der Mitte des Apfels zugespitzt gegen den Kelch zu; 2. sind an dem Baum mit Duft belaufen; 3. haben, oder bekommen eigentlich im Liegen eine fettige Schale; 4. sind nie blos rein gestreift; 5. haben leichtes, lockeres, feines Fleisch und 6. einen den Erd- oder Himbeeren ähnlichen Geschmack.

Ordnung 2. Schlotteräpfel.

1. Fühlen sich nie fettig an; 2. sind nie mit Duft belaufen; 3. sind von Form platt, conisch, walzenförmig, oder zugespitzt; 4. haben keinen balsamischen, sondern meistens einen süßlichen, oder säuerlichen Geschmack; 5. haben ein körnichtes, lockeres, und meistens ein gröbliches Fleisch.

Ordnung 3. Gulderlinge.

1. Sind nicht balsamisch wie Ord. 1, sondern gewürzhaft von Geschmack; 2. haben feines, fast reinettenartiges Fleisch; 3. sind von Form conisch oder platt; 4. sind am stärksten nur um den Kelch gerippt.

II. Klasse. Rosenäpfel.

1. Sind mit blauem Duft an dem Baum belaufen; 2. haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus; 3. riechen angenehm, wenigstens wenn sie warm gerieben werden; 4. sind nicht fettig anzufühlen; 5. sind um den Kelch, und oft auch über die Frucht hin, schön und regelmäßig gerippt; 6. haben ein weiches, lockeres, schwammichtes Fleisch von feinem Korn; 7. haben einen feinen Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack; 8. sind meistens keine Daueräpfel, und im nämlichen Jahr mit ihrem Wohlgeschmack am Ende oft blos Sommer- oder Herbstäpfel. Ausnahmen hievon sind die Familien Wintercousinotten und Winterrosenäpfel; 9. sind meistens tulpenartig gestreift.

Ordnung 1. Zugespitzte oder länglichte.

Ordnung 2. Kugelförmige oder platte.

III. Klasse. Rambouräpfel.

1. Sind sämmtlich große Aepfel, und enthalten die größten Apfelformen; 2. haben meistens, oder fast immer, zwei ungleiche Hälften, nämlich eine Seite niedriger als die andere; 3. sind am Kelch stets mit Rippen versehen, die breit erhaben und eine vor der andern sich unregelmäßig hervordrängend, über die Frucht hinlaufen, wodurch dieselbe oft in ihrer Form unregelmäßig und schief oder breitgedruckt wird; 4. sind stets breiter, als hoch, und manchmal nur hochaussehend von Form; 5. haben alle ein lockeres, grobkörnichtes, oft sehr angenehmes Fleisch.

Ordnung 1. Mit großem Kernhaus.

Ordnung 2. Mit engem Kernhaus.

IV. Klasse. Reinetten.

1. Haben ein feinkörnichtes, feines, kurz abknackendes, festes oder feines und dabei weiches Fleisch; 2. sind meistens das Ideal schöner Apfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch, mit der Wölbung nach dem Stiel, sich ähnlich sind, oder nicht stark contrastiren; 3. alle sind grau punktirt, oder haben rostige Anflüge, oder wahre Ueberzüge davon; 4. sind nur selten etwas fettig anzufühlen, und die Hauptausnahme ist z. B. die Edelreinette; 5. haben nur allein die erhabene, gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Reinettengeschmack nennen; 6. welken nur allein sehr gerne, und müssen deßhalb unter allen Aepfeln am längsten am Baum hängen; 7. die eigentlich süßen, aber dabei gewürzhaften,

Aepfel, kommen nur unter die Zahl der Reinetten, durch ihre Form, rostigen Abzeichen, und durch ihr feines oder festes Fleisch; 8. feines, festes, abknackendes Fleisch, bringt auch Früchte in diese Klasse, die für sich selbst keine eigene Klasse auszumachen im Stande sind, z. B. die Peppings.

Ordnung 1. Einfarbige Reinetten.

1. Haben eine, vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe; 2. haben keine auffallende Farbe, oder rostige Abzeichen auf der Sonnenseite, und nur die besonnten Früchte können einigen Anflug von Röthe haben; 3. haben keine rostigen Ueberzüge, und nur manchmal unbedeutende Anflüge von Roststreifen.

Ordnung 2. Rothe Reinetten.

1. Haben alle Eigenschaften der einfarbigen Reinetten, aber eine reine nicht mit Rost vermischte rothe Farbe auf der Sonnenseite gehört zu ihrer Eigenthümlichkeit.

Ordnung 3. Graue Reinetten.

1. Ihre Grundfarbe ist grün bis zum schmutzigen oder unansehnlichen Gelb; 2. die Rostüberzüge, oder über den größten Theil der Frucht verbreiteten Rostanflüge, sind sehr sichtbar; 3. die Sonnenseite ist oft schmutzig, bräunlich oder ockerfarbig roth.

Ordnung 4. Goldreinetten.

1. Sind auf der Sonnenseite schön carmoisinroth verwachsen, oder gestreift; 2. die Grundfarbe wird im Liegen schönes, hohes Gelb; 3. über die Grundfarbe und die Carmoisinröthe der Sonnenseite verbreiten sich leichte, dünne Anflüge, oder wahre Ueberzüge von Rost.

V. Klasse. Streiflinge.

1. Sind sämmtlich, meistens und fast immer abgesetzt roth gestreift; 2. diese Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur sehr unbedeutend auf der Sonnenseite sein; 3. die Streifen können allein, d. h. rein gestreift, sein, oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite noch roth punktirt, getuscht, oder rein verwaschen sein, wenn sich nur nach der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen; 4. das Kernhaus ist regelmäßig; 5. sind von Geschmack rein süß bis zum Weinsäuerlichen oder Sauren; 6. sind nie von Geschmack wie die Rosenäpfel; 7. welken nicht, als nur unzeitig abgethan, oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist; 8. machen eine große und etwas schwere Klasse im wirthschaftlichen Obst aus.

Ordnung 1. Platte Streiflinge.

1. Sind in ihren Wölbungen nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden, und breitgedrückt; 2. sind stets wenigstens einen halben Zoll breiter als hoch.

Ordnung 2. Zugespitzte Streiflinge.

1. Sind ebenfalls breiter als hoch; 2. laufen von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegel- oder pyramidenförmig aussieht, und der unteren Hälfte ganz unähnlich ist.

Ordnung 3. Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

1. Sind an Höhe und Breite wenig verschieden; 2. laufen von der Stielwölbung allmälig abnehmend gegen den Kelch hin; oder 3. laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel als gegen den Kelch hin.

Ordnung 4. Kugelförmige Streiflinge.

1. Die Wölbung der Frucht nach dem Stiel und dem Kelch hin ist sich ähnlich; 2. die Breite ist von der Höhe keinen, oder nur einen Viertelzoll verschieden; 3. in die Hand gelegt, daß Kelch und Stiel seitwärts stehen, haben sie eine einer Kugel ähnliche Form.

VI. Klasse. **Spitzäpfel.**

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus; 2. sind nie mit Duft belaufen; 3. sind nie gestreift, und entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite roth verwaschen; 4. laufen gegen den Kelch stets spitzig, verjüngt zu; 5. sind süß, oder weinsäuerlich bis zum Reinsauren; 6. welken nicht leicht.

Ordnung 1. Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäpfel.

Siehe die Kennzeichen bei Ordnung 3 der Streiflinge.

Ordnung 2. Zugespitzte Spitzäpfel.

Siehe die Kennzeichen bei Ordnung 2 der Streiflinge.

VII. Klasse. **Platte Aepfel.**

1. Sind stets breiter als hoch; 2. sind nie gestreift; 3. sind entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite mehr oder weniger roth verwaschen, oder etwas getuscht; 4. haben ein regelmäßiges Kernhaus; 5. nie fettig anzufühlen; 6. welken nicht leicht; 7. vom Geschmack rein süß bis zum Reinsauren.

Ordnung 1. Rein platte Aepfel.

1. Die Differenz der Höhe und Breite fällt sichtbar in die Augen; 2. die Breite ist stets einen halben Zoll mehr als die Höhe.

Ordnung 2. Kugelförmige Plattäpfel.

1 Das Auge entscheidet über die Verschiedenheit der Höhe und Breite nicht leicht; 2. die Breite ist selten einen Viertelzoll stärker als die Höhe; 3. die Frucht zwerch in der Mitte durchschnitten, macht fast oder sehr gleichaussehende Hälften.

In meiner Schrift „die Kernobstsorten Württembergs" habe ich das Diel'sche System in seiner Grundform beibehalten, glaubte aber durch eine schärfere Begrenzung der Klassen und durch Beifügung von Ordnungen und Unterordnungen, die auf leicht zu findende Merkmale gestützt waren, dasselbe klarer und praktischer einrichten zu müssen.

Bezüglich der Klassen, die sich bei Diel auf 7 beschränkten, ist zu bemerken, daß schon Liegel drei Ordnungen Diel's zu Klassen erhob. Ich habe aus diesen 10 Klassen dadurch, daß ich die Klasse der Taubenäpfel, die der Borsdorfer und die der Rambour-Reinetten neu bildete, und die Diel'schen Reinetten-Ordnungen zu Klassen erhob, 15 Klassen erhalten, die gewiß jetzt leichter aufzufinden sind, als ehedem, und das Aufsuchen der nun mehr in kleinere, ziemlich gut begrenzte Gruppen abgetheilten Sorten, wesentlich erleichtern.

Jede Klasse ist wieder in 2—3 Ordnungen (nach Färbung und Beschaffenheit der Schale gebildet) abgetheilt und jede Ordnung zerfällt nach der Eigenthümlichkeit des Kelches, ob offen oder geschlossen, in 2 Unterordnungen.

Als Merkmale für die Klassen dienen folgende: 1. die Gestalt der Frucht, 2. die Schale, ihrer Beschaffenheit nach, 3. das Fleisch und seine Eigenthümlichkeiten, 4. das Kernhaus.

Für die Ordnungen dient in den ersten 6 Klassen, sowie in der 9., 10., 11., 12., 14. und 15., also in den Klassen der Calvillen, Schlotteräpfel, Gulderlinge, Rosenäpfel, Rambouräpfel, Rothen Reinetten, Grauen Reinetten, Gold-Reinetten, Spitzäpfel und Plattäpfel, die Farbe der Schale als Unterscheidungsmerkmal; es sind hier drei Fälle denkbar: 1. die Schale ist grundfarbig: die weißliche, grüne oder gelbe Grundfarbe der Schale ist auf der Sonnenseite nur wenig und nicht beständig oder gar nicht verändert, eine Röthung darf bei besonnten Früchten nur auf ¼ der Schale zu bemerken sein; z. B. Weißer Winter-Calvill; 2. deckfarbig, wenn mehr als ¼ der Schale und zwar auch bei beschatteten Früchten mit einem verwaschenen Roth bekleidet ist, z. B. Rother Stettiner; 3. gestreift, wenn die Röthe auf der Grundfarbe oder auch in der hellern Deckfarbe in deutlich begrenzten Streifen erscheint, z. B. Gravensteiner, Wintergoldparmäne.

Die Ordnungen der 7. und 8. Klasse, Rambour-Reinetten und

Wachs-Reinetten, die bei Diel in 1. Klasse „Einfarbige Reinetten" vereinigt sind, lassen selbstverständlich eine Eintheilung nach der Färbung nicht zu, weßhalb die Bekleidung der Schale als unterscheidendes Merkmal benutzt werden mußte. Die dahin gehörigen Sorten sind getheilt 1. in Glattschalige Früchte, d. h. solche, deren Schale ganz oder fast ganz von starken Rostpunkten, Rostfiguren und Rostanflügen frei und daher glatt ist und 2. in Rauhschalige oder Rostspurige Früchte, solche auf deren Schale regelmäßig vertheilte starke Rostpunkte oder Rostfiguren zu bemerken sind, wodurch die Schale von Ansehen oder Anfühlen mehr oder weniger rauh wird. Die Ordnungen der 13. Klasse — Streiflinge — konnten ebenfalls nicht auf die Färbung und noch weniger auf die Bekleidung der Schale gegründet werden, es wurden hier die Früchte nach der Beschaffenheit der Kelchwölbung in Abgerundete, Zugespitzte und Gerippte Streiflinge abgetheilt.

Die Unterordnungen stützen sich, wie bereits angedeutet, auf die Beschaffenheit des Kelches und sind bei allen Ordnungen gleich: Unterordnung a) mit offenem Kelch, umfaßt jene Früchte, bei welchen der Kelch constant ganz oder halb offen ist; Unterordnung b) mit geschlossenem Kelch, diejenigen Früchte, bei denen derselbe constant geschlossen oder nicht beständig halboffen ist.

Lucas'sches System für die Apfelsorten.

Klasse I. **Calvillen**, Erdbeeräpfel, Himbeeräpfel.

Gestalt: Zum größten Theil mittelgroße Früchte von hochgebauter nach dem Kelch fast immer regelmäßig abnehmender Form, mit mehreren über die Wölbung der Frucht hinlaufenden rippenartigen Erhabenheiten.

Schale: fein, zart, nie rauh und berostet, bei der Reife fast immer fettig werdend, am Baum beduftet.

Fleisch: weich, locker, aromatisch, meistens erd- oder himbeerartig schmeckend, hie und da unter der Schale geröthet.

Kernhaus: fast durchgängig offen, Fächer zerrissen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Calvillen.

Unterordnungen. a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse II. **Schlotteräpfel,** Klapperäpfel.

Gestalt: Mittelgroße, große, und sehr große Früchte von theils plattrundem Bau — Backäpfel — theils länglich kegelförmigem Bau — Schafsnasen, — theils walzenförmigen Gestalt — Wahre Schlotteräpfel, — häufig durch einzelne breite Hervorragungen sehr unregelmäßig, die Wölbung der Frucht niemals völlig eben.

Schale: glatt, meistens glänzend, nur selten fettig werdend, von derber Beschaffenheit.

Fleisch: körnig, locker, etwas grob, selten gewürzhaft, meistens vorherrschend säuerlich oder süßlich.

Kernhaus: groß, unregelmäßig, offen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Schlotteräpfel.
Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse III. **Gulderlinge.**

Gestalt: Kleine und mittelgroße Früchte, um den Kelch mehr oder weniger gerippt, theils von plattrunder, nach dem Kelch etwas zugespitzter Form — Bastardcalvillen, — theils länglich kegelförmig oder walzenförmig gebaut — Wahre Gulderlinge.

Schale: glatt, häufig etwas rostspurig, meistens gelblich grün und grünlich gelb, selten gefärbt.

Fleisch: fein, fast reinettenartig, ziemlich fest, süß, weinsäuerlich oder vorherrschend süß und gewürzhaft.

Kernhaus: offen, mit zerrissenen Fächern.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige 3. Gestreifte Gulderlinge.
Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse IV. **Rosenäpfel.**

Gestalt: mittelgroße und große Früchte, um den Kelch und zum Theil über die Wölbung sanfte Erhabenheiten zeigend, von größtentheils regelmäßigem Bau, häufig hochgebaut und kugelförmig.

Schale: glatt und fein, beduftet, abgerieben glänzend und beim Reiben gewürzhaft riechend, selten rostspurig.

Fleisch: weich, locker, zum Theil schwammig, dem Druck leicht nachgebend, häufig unter der Schale geröthet, von feinem gewürzhaftem, fenchelartigem oder rosenähnlichem Geschmack.

Kernhaus: in der Regel geschlossen, oft hochachsig.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Rosenäpfel.
Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse V. **Taubenäpfel**, Pigeons.

Gestalt: Kleine und mittelgroße, nicht oder nicht regelmäßig gerippte Früchte von länglich kegelförmigem Bau.

Schale: glatt, glänzend, fein, leicht beduftet, selten Rostspuren zeigend.

Fleisch: feinkörnig, markig, saftig und gewürzhaft.

Kernhaus: bald viertheilig bald fünftheilig, theils offen, theils geschlossen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Taubenäpfel.
Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse VI. **Pfundäpfel**, Rambouräpfel.

Gestalt: Große und sehr große Früchte, von ziemlich unregelmäßigem Bau, theils plattrund, theils hochgebaut, die eine Hälfte der Frucht kleiner als die andere; mit einzelnen breiten, flachen über die Frucht hinlaufenden Erhabenheiten.

Schale: glatt und glänzend, derb, oft zähe; Rostspuren selten.

Fleisch: grobkörnig, locker mit vorherrschender Säure und wenig gewürzhaft.

Kernhaus: groß, meistens sehr groß und offen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Pfundäpfel.
Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse VII. **Rambour-Reinetten.**

Gestalt: Mittelgroße, große und recht große Früchte von mehr oder weniger calvillartigem oder unregelmäßigem Bau, mit breiten zum Theil starken Erhabenheiten um die Kelchwölbung oder auch über die ganze Frucht.

Schale: ziemlich derb, selten ganz glatt, meistens rostspurig, grundfarbig oder nur unbeständig auf der Sonnenseite geröthet, nie gestreift.

Fleisch: abknackend, theils fein- und theils grobkörnig, von erhabenem süßweinsaurem Geschmack.

Kernhaus: meistens weitkammerig, offen und geschlossen.

Ordnungen:

1. Glattschalige, 2. Rauhschalige Rambour-Reinetten.
Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse VIII. Einfarbige oder Wachs-Reinetten.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte von regelmäßiger runder oder plattrunder Form, selten hochgebaut, ohne auffallende Erhabenheiten.

Schale: theils glatt und glänzend, theils namentlich auf der Kelchwölbung rostspurig, ohne Röthe oder mit nur wenig oder nicht constantem Roth auf der Sonnenseite.

Fleisch: fest oder markig, feinkörnig, von süßweinsäuerlichem, zum Theil sehr vorzüglichem Geschmack.

Kernhaus: gewöhnlich regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen:

1. Glattschalige, 2. Rauhschalige Wachs-Reinetten.

Unterordnungen. a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse IX. Borsdorfer Reinetten.

Gestalt: Kleine, höchstens mittelgroße, sehr unregelmäßige Früchte von runder oder plattrunder Form.

Schale: glattglänzend mit einzelnen Warzen und Rostanflügen, grundfarbig, deckfarbig und auch gestreift.

Fleisch: fest, sehr feinkörnig, von erhabenem, eigenthümlich süßem und süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: meistens regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige und 3. Gestreifte Borsdorfer-Reinetten.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse X. Rothe Reinetten.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte von verschiedenem Bau, theils kuglich und plattrund, theils hochgebaut mit meistens ebener, nur selten durch flache Erhabenheiten unebener Kelch-Wölbung.

Schale: glänzend, meistens glatt, nur selten rostspurig, deckfarbig oder gestreift auf grünlichgelber, hellgelber, aber nie vollkommen goldgelber Grundfarbe; die Röthe gewöhnlich rein und ohne Rostspuren.

Fleisch: fein, abknackend, zum Theil markig und sehr gewürzhaft von süßweinsäuerlichem Geschmack, hie und da unter der Schale geröthet.

Kernhaus: theils offen, theils geschlossen.

Ordnungen:

1. Deckfarbige, 2. Gestreifte Rothe Reinetten.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse XI. **Graue Reinetten**, Lederäpfel.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte von kugelförmiger und plattrunder, selten länglicher Form und meistens völlig regelmäßigem Bau.

Schale: Durch Anflüge, Figuren und Ueberzüge von Rost rauh, meistens grundfarbig, selten gefärbt; die Farbe graugrünlich-gelb bis mattgelb; die Röthe durch Rostspuren unrein.

Fleisch: fein, markig, süß weinsäuerlich und recht gewürzhaft — Wahre Lederäpfel — oder gewürzhaft süß — Fencheläpfel.

Kernhaus: regelmäßig nnd geschlossen, selten offen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige und 3. Gestreifte Lederäpfel.
Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse XII. **Gold-Reinetten.**

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große, plattrunde, kugliche und hochgebaute Früchte, mit theils regelmäßiger, theils gerippter Kelchwölbung; nicht selten ziehen sich breite, flache Erhabenheiten über die Frucht hin.

Schale: ziemlich glatt, selten ganz glatt, bald mehr, bald minder rostspurig, besonders auf der Sonnenseite, wodurch die Röthe oft unrein wird; die Grundfarbe hochgelb und goldgelb, die Deckfarbe theils getuscht, theils gestreift. Früchte von jungen Bäumen glatter und geschmeidiger im Anfühlen, als solche von ältern, die immer rauher sind.

Fleisch: sehr fein, saftvoll, markig, häufig gelblich, sehr gewürzhaft und größtentheils von erhabenem, weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: theils offen, theils geschlossen.

Ordnungen:

1. Deckfarbige, 2. Gestreifte Gold-Reinetten.
Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse XIII. **Streiflinge.**

Gestalt: kleine, mittelgroße, große, nur selten sehr große Früchte von sehr verschiedenem Bau, vorherrschend rundlich, hochgewölbt, kegelförmig und gerippt.

Schale: glatt, glänzend, theils fein-, theils derbhäutig; häufig beduftet, gestreift und getuscht-gestreift, selten rostspurig.

Fleisch: theils fest und körnig, theils auch schwammig, öfters röthlich unter der Schale, gewöhnlich rein weinsäuerlich, seltener süßsauer und süß; wahres Gewürz fehlt.

Kernhaus: regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen:

1. Abgerundete Streiflinge; Früchte mit ebener Kelchfläche von länglichrunder oder plattrunder Form.

2. Zugespitzte Streiflinge; Früchte mit kleiner unbedeutender Kelchfläche und von länglich zugespitzter oder rundlich zugespitzter Form.

3. Gerippte Streiflinge; Früchte mit durch Rippen oder rippenartige Erhabenheiten unregelmäßiger Kelchfläche; auch die Wölbung uneben.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse XIV. **Spitzäpfel.**

Gestalt: meistens mittelgroße und nur selten sehr große Früchte, von hochgebauter, länglich kegelförmiger oder abgestutzt kegelförmiger, öfters unregelmäßiger Gestalt.

Schale: glatt, glänzend, fein, ohne Duft, grund- und deckfarbig, nie gestreift.

Fleisch: locker und mürb, süßlich und weinsäuerlich, selten reinsauer.

Kernhaus: regelmäßig, meistens geschlossen, zum Theil hochachsig.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige Spitzäpfel.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse XV. **Plattäpfel.**

Gestalt: kleine, mittelgroße und große Früchte von plattrunder oder flachkugliger Form, gewöhnlich breiter als hoch.

Schale: glatt, glänzend, fest, grund- und deckfarbig, nie gestreift, häufig beduftet, aber nie fettig werdend.

Fleisch: weiß und grünlich-weiß, meistens fest und abknackend, selten mürb und markig, rein süß, bis rein sauer, nie wahrhaft gewürzhaft.

Kernhaus: meistens regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige Plattäpfel.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Robert Hogg, welcher 1851 seine Brittish Pomology herausgab, ein Werk, welches 942 Apfelsorten beschreibt und meistens auch deren Zeichnung liefert, wandte zu ihrer Eintheilung ein sehr einfaches System an, welches seine Unterscheidungsmerkmale 1) in der Reifzeit, 2) in der Form, 3) in der Färbung gesucht hat.

Hogg'sches Apfelsystem.

I. Klasse: Sommeräpfel.

1. Runde, Rundliche oder Flachgedrückte.
   A. Schwachgefärbte, B. Gestreifte, C. Rothe.
2. Längliche, Kegelförmige, Länglichrunde oder Ovale.
   A. Schwachgefärbte, B. Gestreifte, C. Rothe.

II. Klasse: Herbstäpfel.

1. Runde, Rundliche oder Flachgedrückte.
   A. Schwachgefärbte, B. Gestreifte, C. Rothe, D. Dunkelbraune oder Braunrothe.
2. Längliche, Kegelförmige, Länglichrunde oder Ovale.
   A. Schwachgefärbte, B. Gestreifte, C. Rothe, D. Dunkelbraune oder Braunrothe.

III. Klasse: Winteräpfel.

Die weiteren Eintheilungen ganz wie bei den Herbstäpfeln.

Schwachgefärbte Früchte nennt Hogg unsere Grundfarbigen und sagt, diese haben entweder eine einfarbige blasse (pale) Färbung, oder sie seien nur zufällig mit einem schwachen Roth bekleidet.

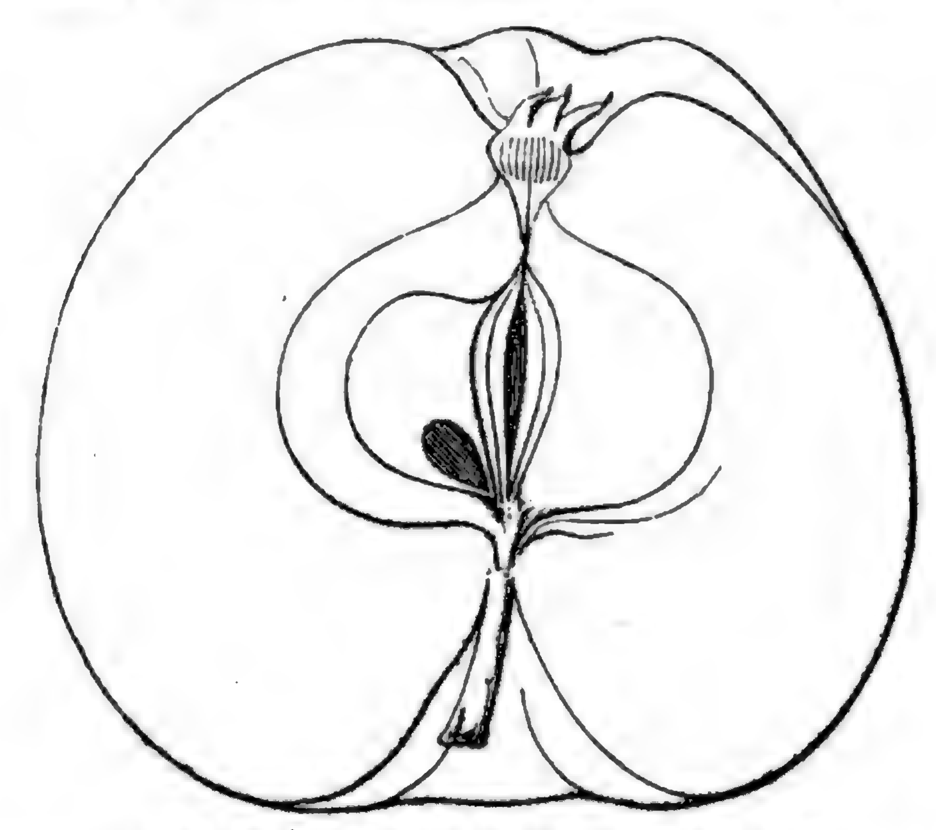
Gestreifte Früchte definirt Hogg als solche, welche ganz oder theilweise mit Streifen auf blassem oder gefärbtem Grund gezeichnet sind.

Rothe Früchte sind solche, die entweder eine rothgefärbte Sonnenseite (a cloud of red = eine Wolke von Roth) haben, oder gänzlich mit Roth überdeckt sind.

Braunrothe Früchte (Russets) sind ganz oder großentheils mit Dunkelbraun oder Braunroth bekleidet.

Dieses System möchte seiner Einfachheit wegen manchem Praktiker sehr werth sein und Herr Garteninspektor Jühlke in Eldena empfiehlt dasselbe mit Recht. Der Nachtheil, daß die Abtheilungen der Winteräpfel ungemein groß gegen die Sommeräpfel sind, läßt sich freilich hier nicht umgehen; es ist aber ein im Großen angewendetes praktisch gewordenes System und wir haben daher bei jedem Apfel seine Stellung nach Hogg auch angegeben. Ed. Lucas.

No. 1. Weißer Winter-Calvill. I, 1. Diel; I, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Weißer Winter-Calvill. Diel. ** ! † W.

„Weihrauch'

Heimath und Vorkommen: Einer der bekanntesten und berühmtesten französischen Aepfel, der fast in keiner Baumschule fehlt.

Literatur und Synonyme: Findet sich in jedem pomologischen Werke, wenn auch unter sehr verschiedenen Namen. In Frankreich: Calville blanc oder blanche, Calv. bl. à Côtes (Merlet, Bivort), Rambour à Côtes gros, P. de coing, Bonnet carré (Nois.); in Deutschland, in einigen Gegenden Quitten-A., franz. Quitten-A. (Böhmen), fälschlich Weißer Erdbeer- oder Himbeer-A., auch Paradies-A. (Henne), zuweilen, besonders in Niedersachsen: Eck-A., Eggerling (Christ), in Thüringen irrthümlich Weißer Cardinal (Dittr.); ebenso unrichtig in Süddeutschland: Stern-A., Sternreinette (Christ), in der Schweiz: Melonen A., Melonne; in England: Calv., oder White Winter Calv. (Hogg); desgleichen in Amerika (Down); in Italien scheint er nicht bekannt. Unter dem Namen P. Cotogna habe ich von Dittrich Reißer erhalten, die dieselbe Frucht trugen. Abbild. bei Duh. I. II., Nois. 49, Poit. 64. Bivort II. 15, Mayer III. v, T. O. G. XVI., v. Aehrenth. XXIII. Die letztere scheint mir die beste; die Rippen aber zu wenig angedeutet und die Farbe zu hochgelb.

Gestalt: $2^{3}/_{4}$″ br., $2^{1}/_{2}$″ hoch, ergiebt sich aus obenstehendem Abriß einer schönen Frucht vom Hochstamm. Am Spalier mag die Frucht bei uns und in Frankreich wohl noch etwas größer werden.

Kelch: grün, ziemlich langblättrig, wollig wie die nächste Umgebung und halboffen, in einer tiefen Einsenkung zwischen den sich sehr ausgezeichnet erhebenden 5 Hauptrippen, mehreren Falten und flachen Erhabenheiten im Querdurchschnitt.

Stiel: grün oder braun, in einer etwas rostigen Einsenkung.

Schale: am Baume weißlich beduftet, fein, glatt, geschmeidig, strohgelb, auf der Sonnenseite etwas höher gelb, zuweilen etwas röthlich und in besonders günstigen Sommern selbst lebhaft roth gefärbt. Immer behält aber die Schale einen weißlichen Schimmer, oder vielmehr sie ist weißlich marmorirt. Poiteau und andere Franzosen bemerken, daß die Farbe in's Grünliche spiele. Dieß ist bei uns nur in ungünstigem Boden und Klima der Fall. Punkte: fein, hellbraun oder grünlich, meist weißlich umflossen; dabei auch schwärzliche Baum- oder Regenflecke, die, so wie die Punkte, öfters auf der Sonnenseite carmoisinroth umflossen sind. Rostflecke sind mir nur selten vorgekommen. — Ueber die Abänderungen dieser Sorte und die Kennzeichen der ächten siehe bei dem Gelben Wtr.-Calvill.

Fleisch: weißgelblich, sehr fein, locker, mürbe, sehr saftig und von vortrefflichem, süßsäuerlichem, erdbeerartigem Geschmack und Geruch.

Kernhaus: verhältnißmäßig, zwiebelförmig, mit spontonförmiger Axenhöhle; Fächer offen, eng oder höchstens geräumig.

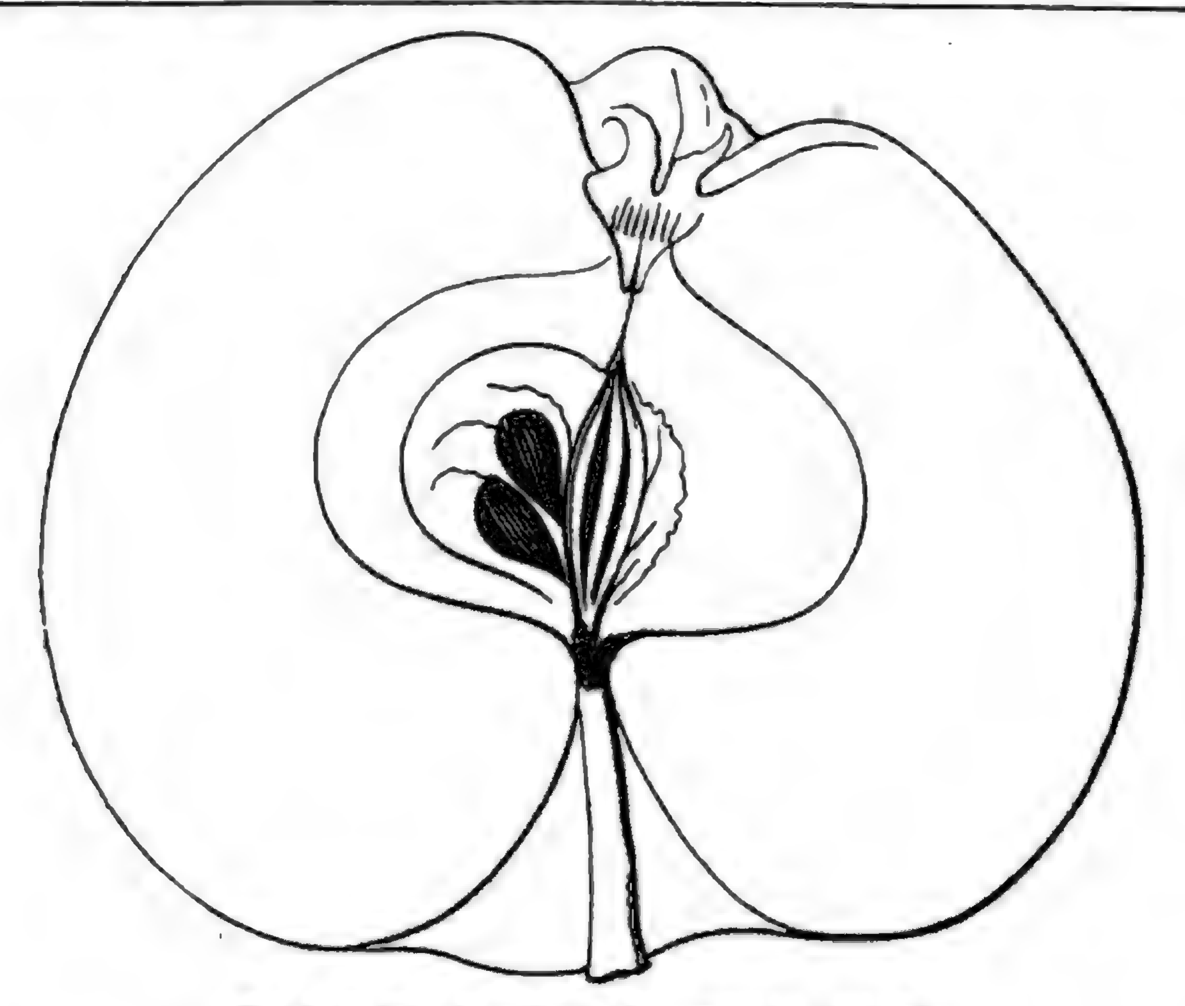
Kelchhöhle: bei recht regelmäßigen Früchten trichterförmig mit kurzer Röhre, oft aber auch abgestumpft kegelförmig, so daß Mündung und Röhre ganz in einander übergehen.

Reife und Nutzung: November und hält sich mehrere Monate. Gehört zu den besten Tafel-Aepfeln. Die Engländer lieben ihn besonders als Küchen-Apfel. An einigen Orten (z. B. aus Böhmen nach Dresden ꝛc.) wird ein nicht unbedeutender Handel mit dieser Frucht getrieben.

Baum: mittelmäßig groß, trägt zwar häufig, doch immer nur sparsam. Auf Johannisstamm soll er nach Diel bessere und reichlichere Früchte tragen. Nach Poiteau wird der Baum auf Wildling sehr groß, auf Johannisstamm aber bringt er Früchte von außerordentlicher Größe. Daß er auf Sämling (d. h. auf Stämmen aus den Kernen cultivirter Sorten) auch in rauhem Klima an geschützten Standorten aushält und gute Früchte trägt, kann ich aus eigener Erfahrung bestätigen. Doch verlangt er guten, tiefgehenden, jährlich umgegrabenen Gartenboden. Manche sagen, er werde leicht krebsig und kränklich, was jedoch hauptsächlich nur bei dem auf Johannisstamm oder sonst zu seiner Natur nicht passenden Unterlage stehenden eintritt oder von unpassendem Boden herrührt. (Vgl. Schmidberger III. 99, Bivort und And.)

v. Flotow.

No. 2. **Gelber Winter=Calvill.** I, 1. Diel; I, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Gelber Winter-Calvill. Christ. ** † W.

Heimath und Vorkommen: Nach Knoop und Christ ist er aus einem Kern des Weißen Wtr.=Calvills entstanden, ohne den Ort zu nennen. Wahrscheinlich kommt er in den Niederlanden, am Rhein und Main, sowie in Sachsen an verschiedenen Orten vor, ohne von dem Weißen Wtr.=Calvill unterschieden zu werden, dem er auch, wie schon die genannten Pomologen bemerken, sehr ähnlich ist.

Literatur und Synonyme: Christ, Pom. No. 17., Dittr., Müschen (von dem ich ihn erhalten), und Andere, und werden dabei noch die Benennungen: Oster=A. und Paasch-Apple angeführt. Unter der letztern hat ihn Knoop XI. 26. Obgleich ihn Christ auch Calv. jaune (vielleicht blos übersetzt) nennt, finde ich ihn doch bei keinem Franzosen und ebenso wenig bei den Engländern. Doch ist im London Catal. ed. 3. no. 232 ein White Easter- oder Paasch-Apple aufgeführt, der nach der kurzen Beschreibung mit dem unsrigen wohl einerlei sein könnte. — Ich werde im Folgenden nur dasjenige herausheben, wodurch er sich von dem Weißen Wtr.=Calvill zu unterscheiden scheint.

Gestalt: wie die Abbild. zeigt dem Weißen Wtr.=Calvill sehr ähnlich, aber auf gleichem Standort in allen Theilen größer als dieser.

Schale: eben so fein und glatt, doch mehr hochgelb, mit wenig oder gar keinem weißlichen Schimmer. Allerdings selten, doch zu=

weilen, z. B. 1853 waren manche Früchte auf der Sonnenseite lebhaft roth verwaschen, mit rothen Fleckchen darin. Punkte: braun, weißlich oder grünlich umflossen.

Kernhaus verhältnißmäßig.

Fleisch: scheint nicht ganz so fein, doch gibt es im Geschmack dem Weißen Wtr.-Calvill nichts nach.

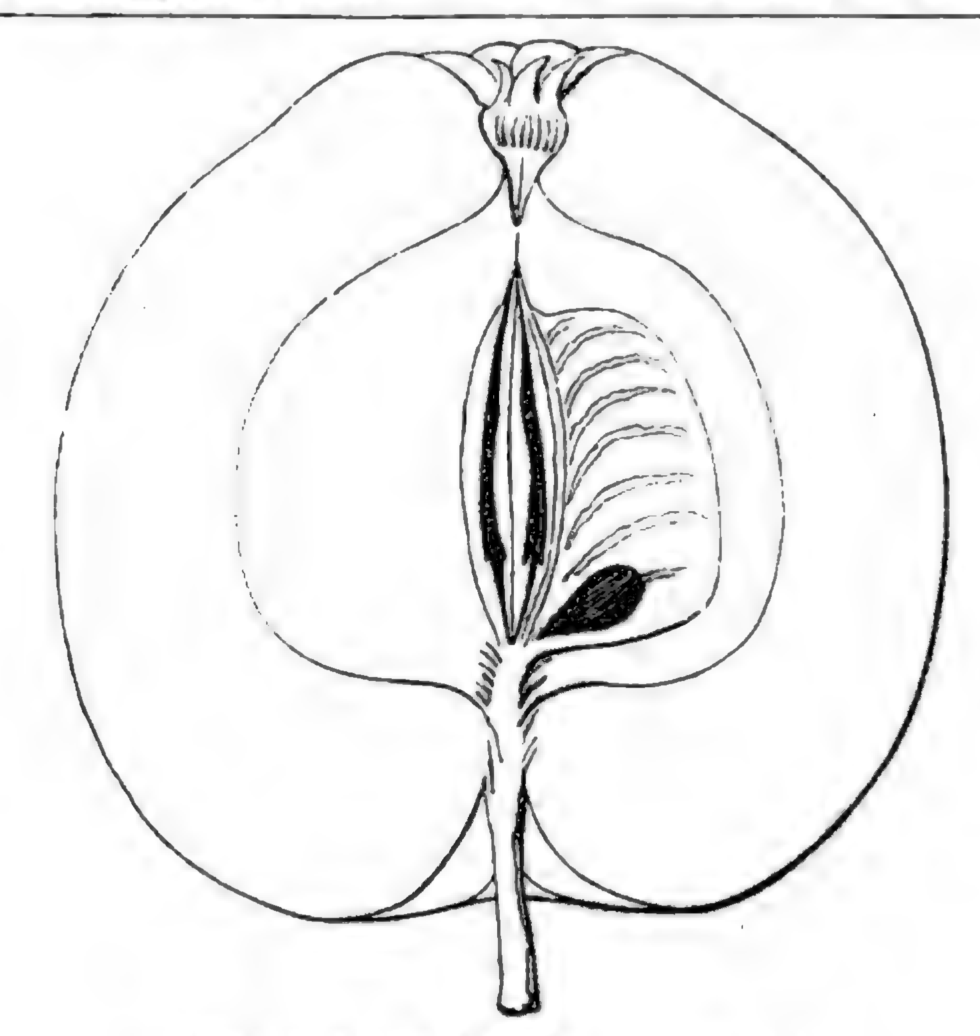
Baum: scheint mir stärker und kräftiger zu wachsen, auch dauerhafter und fruchtbarer zu sein.

Alles Uebrige finde ich dem Weißen Wtr.-Calv. völlig gleich, auch sind Knoop's und Christ's Beschreibung und Abbildung beider Früchte einander sehr ähnlich. Auch die vorstehend angegebenen Abweichungen dürften kaum hinreichen, den Gelben Calv. als eine besondere Sorte anzuerkennen. Doch verdient derselbe wegen der zuletzt bemerkten Eigenschaften des Baums (die auch von Andern bestätigt werden) weitere Beachtung.

Diel gibt als Hauptkennzeichen des ächten Weißen Wtr.-Calv. die schön hellrothe Verwaschung auf der Sonnenseite mit carmoisinrothen Flecken an. Mir hat dieß sehr von der Jahreswitterung, dem Sonnenstande der Frucht und dem Standort überhaupt abhängig geschienen, wie schon Henne bemerkt und weßhalb auch Mayer das Ausblatten der Bäume empfiehlt. Duhamel und Poiteau, sowie Noisette geben an, daß die Frucht nur bisweilen leicht geröthet werde &c. Bivort hält das Festsitzen der Kerne für ein Kennzeichen des ächten Weißen, während bei dem von ihm angeführten Calville batarde, die Kerne schlottern, gibt aber doch zu, daß dieß zuweilen bei dem ächten (wahrscheinlich bei der Ueberreife) auch vorkomme. Ich habe das letztere weder bei dem Weißen, noch bei dem Gelben Calv. bemerkt. — Couverchel bezeichnet auch S. 440 den P. de Laumont und P. Lejas als Untervarietäten, und der Weiße gerippte Calv. von Fastré in Lüttich (la Belgique horticole 1857) scheint auch hierher zu gehören. Als nahe Verwandte sind noch zu nennen: der Schnee-Calv. Diel Verz. 1. Fortsetz. S. 3. v. Aehrenth. T. 81; der Schwefel-Calv. Diel a. a. O., der Metzger-A. Metzger S. 8, und es dürfte weiterer Untersuchung bedürfen, in wiefern diese Früchte wirklich verschieden sind. Auch der Englische oder Grüne Calv. (Christ) scheint mir sowohl nach Beschreib. und Abbild., als auch nach einigen erbauten Früchten sehr ähnlich.

v. Flotow.

No. 3. **Gelber Herbst-Calvill.** I, 1. Diel; I, 1 b. Lucas; II, 2 A. Hogg.



Gelber Herbst-Calvill. Dittrich, * †.

Heimath und Vorkommen: Der Apfel scheint noch sehr wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: Ich finde ihn unter diesem Namen nur in Dittrich III, 2. beschrieben, welcher ihn aus Klein Fahnern in Thüringen, in dessen Nähe Sickler lebte, erhalten hat. Mein ebenfalls daher stammender Baum ist nun leider durch Baue verloren gegangen. Die Frucht findet sich wahrscheinlich noch unter andern Namen in Deutschland verbreitet. Dittrich vermuthet, daß er mit Christ's Weißem Herbst-Calvill (Wtb. S. 29.), welchen dieser wieder mit Knoops Jungfern-, Gewürz-A., Kruid-Appél, Juffors-A. (Knoop. Taf. IV.) für einerlei hält, identisch sei. — Allerdings paßt die dortige Beschreibung und Zeichnung sehr auf die in Frage stehende Frucht. Sehr davon verschieden ist aber der Weiße Herbst-Calvill, welchen Christ in d. Pomol. S. 16 aufführt. — Dittr. nennt ihn auch Calville jaune, was aber wohl nur eine Uebersetzung ist. Ich finde wenigstens diesen Namen bei keinem franz. Pomologen.

Gestalt und Größe einer recht vollkommenen Frucht vom Hochstamm (2 7/8" breit und eben so hoch) zeigt der Abriß. Die Spitze der Frucht nach dem Kelch zu, ist bei schönen Früchten immer deutlich hervorgezogen. Häufig findet man Früchte, welche vom Kelch über den Bauch hinweg mit einer scharf hervorstehenden Naht versehen sind.

Kelch: breit-blättrig, etwas wollig, geschlossen, in einer mit vielen

Falten und Rippen versehenen Einsenkung, deren wie gedacht, etwas hervorgehobener Rand, von oben angesehen, ein deutliches Fünfeck bildet, aus welchem sich 5 Hauptrippen über die Frucht hinziehen, während die fünf Zwischenrippen nur als flache Erhabenheiten sich bemerklich machen.

Stiel: grün und rothbraun, an der Frucht etwas verdickt. Die Vertiefung bleibt lange strahlig grüngefärbt.

Schale: sehr fein, glatt und fettig, schon am Baume schön gelb, fast citrongelb, auf der Sonnenseite goldgelb, nur zuweilen etwas in's Karminrothe übergehend, angelaufen. Punkte: häufig, auf der Schattenseite grün und weißlich umflossen; auf der Sonnenseite braunroth, oder mit rothen Fleckchen umflossen. In naßkalten Jahren rostige und schwarze Baumflecke.

Kernhaus: breit zwiebelförmig, platt aufsitzend. — Kernfächer: weit offen, nach der großen Axenhöhle mit vielen schönen Kernen.

Kelchhöhle und Röhre bilden zusammen einen etwas eingezogenen spitzen Kegel.

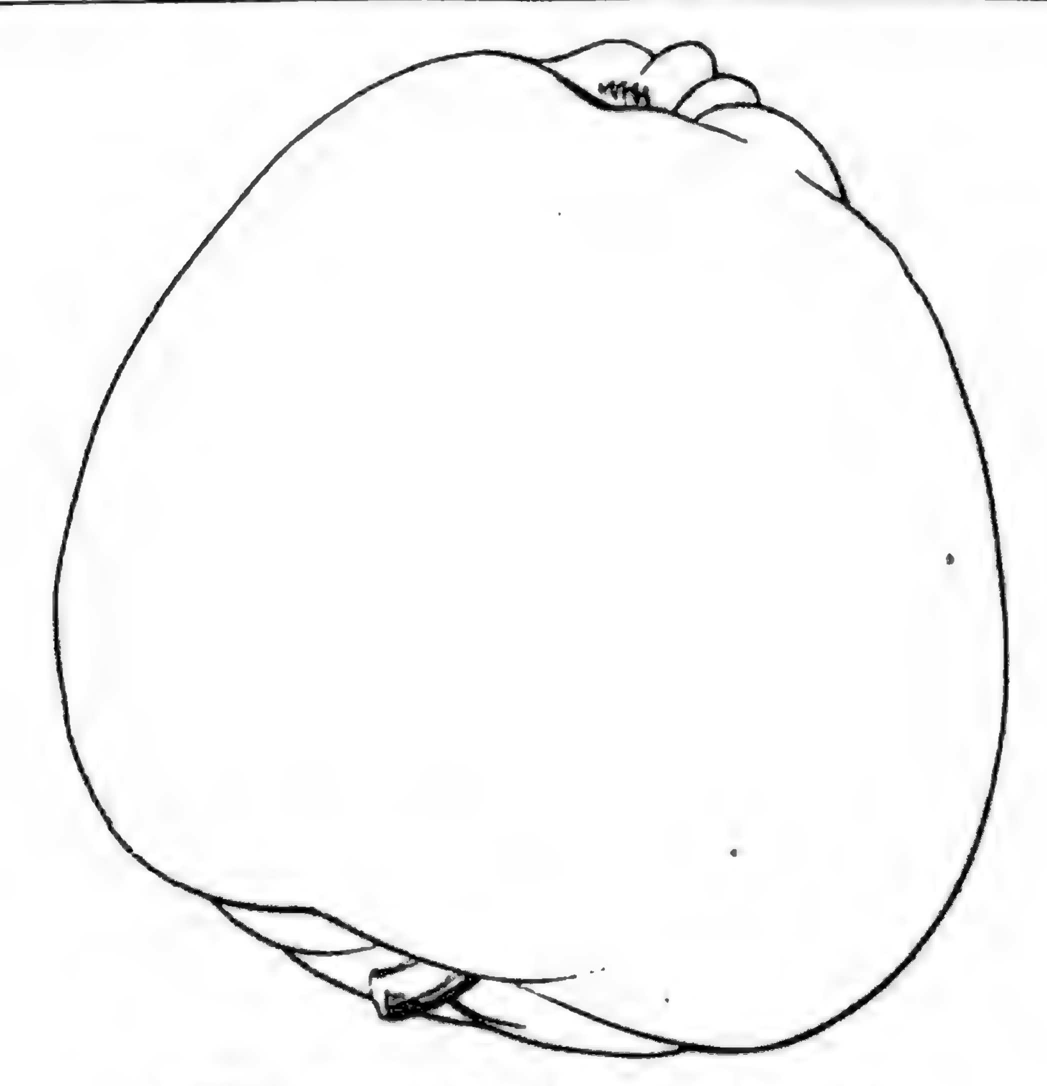
Fleisch: sehr weiß, fein, mürbe, vollsaftig und von sehr angenehmem, feinsäuerlichem süßen Geschmack (Dittr. sagt himbeerähnlich.) Eine zeitige, frisch vom Baume gebrochene Frucht schmeckt am besten. Durch Liegen verliert sie an Saft. In manchen Jahren cicadirt der Apfel, besonders um das Kernhaus, welches sodann mit Saft überfüllt ist. Solche Früchte haben, zu rechter Zeit genossen, einen besonderen Wohlgeschmack.

Reife und Nutzung: Mitte September und läßt sich etwa bis Ende Oktober erhalten. Bei ihm ist das Auspflücken sehr zu empfehlen. Bei gehöriger Reife empfiehlt sich der Apfel sowohl als Tafelfrucht, als auch zum Gebrauch in der Küche, zum Trocknen ꝛc.

Baum: geht schön in die Luft, wächst stark und breitet sich sehr aus, wird stark und jährlich tragbar, hängt alsdann aber seine Aeste sehr herab. Zur Anpflanzung im Freien ist die Frucht zu anlockend.

v. Flotow.

No. 4. Fraas' Sommer=Calvill. I, 1. Diel I, 1 b. Luc. I, 2 A. Hogg.



Fraas' Sommer-Calvill. Luc. ** † M. Sept.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterbaum befindet sich im Pfarrgarten zu Balingen (Württemberg), wo er von dem frühern Decan Fraas aus Samen erzogen wurde. Inzwischen ist dieser schätzbare Apfel vielfach in pomologischen Sammlungen verbreitet.

Literatur: Zuerst habe ich diesen A. im Wochenbl. für Land= u. Hausw. 1850 No. 47 beschrieben u. abgebildet, ferner in den Kernobstf. Württembergs als Fraas' weißer Sommer=Calvill, welcher Name in Obigen abgekürzt wurde.

Gestalt: ein großer, schöner hochgebauter Apfel; der Bauch sitzt unter der Mitte und bildet eine breitrunde Stielwölbung; gegen den Kelch nimmt die Frucht mehr ab und bildet eine unregelmäßige abgestutzte Kelchfläche. Vom Kelch bis zur Stielwölbung ziehen sich 5 bis 7 sonst erhabene Rippen, von denen sich gewöhnlich eine sehr hervordrängt und den Apfel ungleichhälftig macht.

Kelch: fest geschlossen, in enger, ziemlich tiefer Einsenkung, von Falten und Rippen eingeschlossen und darin dem Weißen Winter=Calvill ähnlich.

Stiel: fleischig, bald ½" lang, bald nur ein Fleischbutzen in etwas tiefer, mit zimmtgrauem Rost strahlig bekleideter unregelmäßiger Stielhöhle.

Schale: sehr fein, fettig werdend, glänzend, vom Baume strohweiß mit grünweiß untermischt, die Sonnenseite sanft rosenartig angehaucht, was bei beschatteten Früchten fehlt. Feine graue Rostpunkte, mit grünen Kreischen eingefaßt, finden sich besonders auf der Sonnenseite.

Fleisch: rein weiß, locker, süßweinsäuerlich, sehr angenehm und gewürzhaft.

Kernhaus: weit offen, mit nicht vollkommen ausgebildeten Samen.

Kelchröhre: abgestutzt cylindrisch.

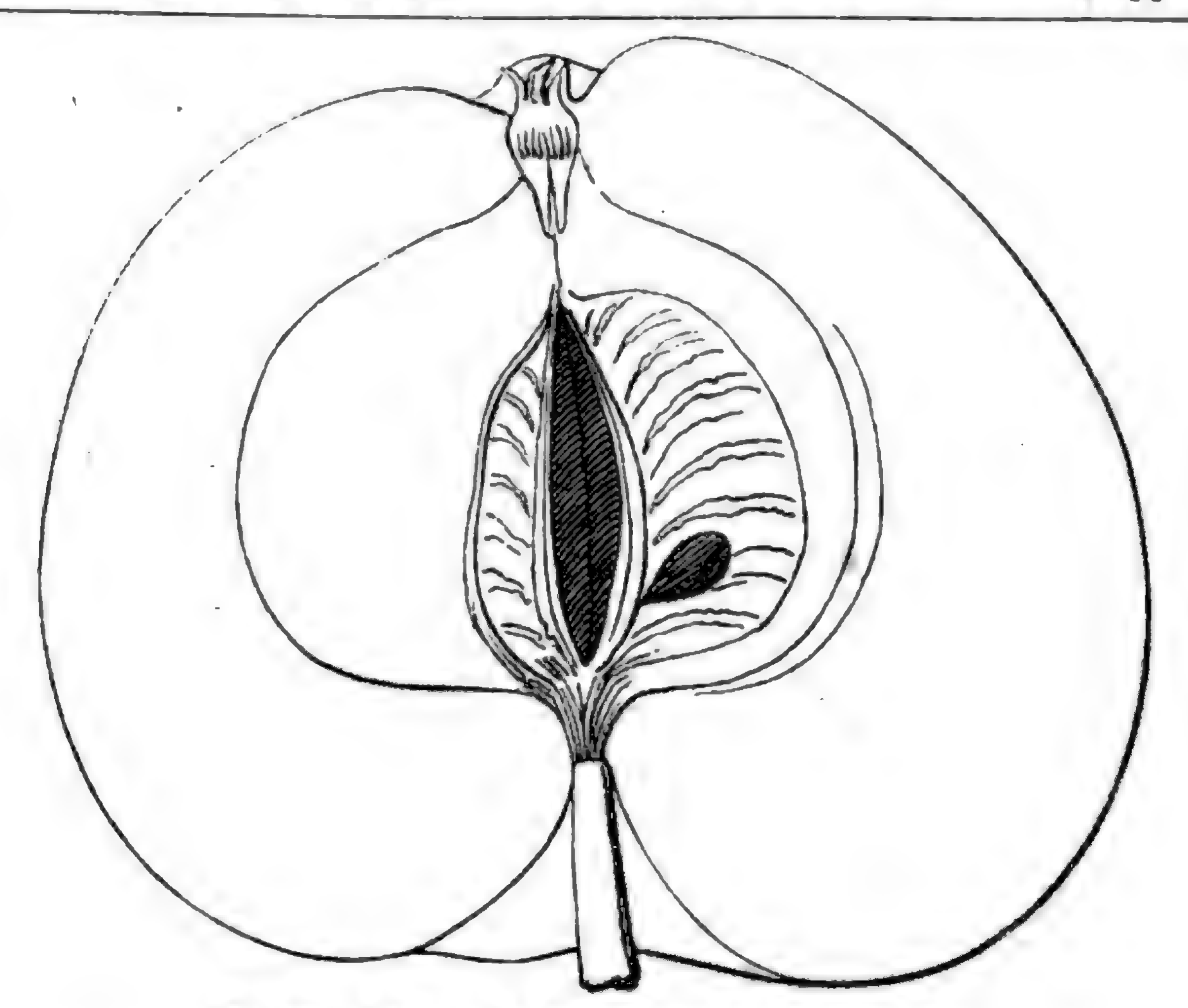
Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt in Balingen (1770 württ. Fuß üb. M.) Ende September und hält sich gewöhnlich bis gegen Ausgang des Oktober. Der Apfel eignet sich vorzüglich für die Tafel und ebenso auch für alle wirthschaftlichen Zwecke. — In Dresden zeigte mir Herr Geh. R. v. Flotow am 5. Septbr. 1856 vollk. reife schöne Früchte, die er von den von mir erhaltenen Reisern bekommen hatte.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst sehr kräftig und gleicht in seiner hochgewölbt kugelförmigen Krone mit der massigen Belaubung einem Danziger Kantapfelbaum. Das Holz ist befilzt, die Blätter groß und stark wollig; die Knospen dick und stark filzig, der Wuchs in der Baumschule ausgezeichnet schön. Der Baum trägt sehr bald und ein Jahr ums andere gewöhnlich sehr voll.

Diese Sorte verdient sicher die Beachtung der Pomologen. Mein Urtheil über den Werth desselben, besonders auch für höhere Obstlagen und nördliche Gegenden wird noch bestärkt durch das des Herrn Geheimerath v. Flotow der in der Pomologischen Monatsschr. 1856 S. 203 sagt, daß sich dieser Apfel sehr durch Schönheit, Güte und Tragbarkeit empfehle.

Ed. Lucas.

No. 5. Rother Herbst=Calvill. I, 1. Diel.; I, 2 b. Luc.; II, 1 C. Hogg.



Rother Herbst-Calvill. Diel. * †† Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Ein alter, vielverbreiteter Apfel, der aber noch häufig verwechselt wird.

Literatur und Synonyme. — Edelkönig, Diel II. 1, Schmidb., Oberd., Lucas, v. Aehrenth. 59., Braunrother Himbeer=A., Rother Paradies=A. Diel. II. 6, v. Aehrenth. 27., Großer Rother S. oder H. Himbeer=A., Obd. Diel. 17 9, v. Aehrenth. 63, Rother Himbeer=A. in Hessen, Roth. A. in Rheinbayern, Himbeer=A., Klapper=A. franz. H. Calv. in vielen Baumschulen. — Calv. d'automne.* Merl. Quint. Duh. III (paßt aber wenig zu dem unsrigen). — Horfst Present, Gelders Present. — Red Calville. Langley 1729; Lond. Cat. ed. 3. nennt ihn Calv. rouge d'aut. (führt ihn aber unter den Sorten auf, die man wegen ihres geringen Werthes im Soc. Garten nicht weiter fortpflanzen will) Mill. red autumn Calv; Hogg S. 50. als Calv. rouge d'aut. (Küchen=A. von geringer Qual.). — Die beste Abbild. gibt Mayer pom. franc. T. III. t. XI., ob er ihn gleich Rother Wtr.=Calvill heißt.

Gestalt: 3¾" br. 3" h., eine vollkommene Frucht vom Hochstamm zeigt der Abriß.

Kelch: langblätterig, grün, etwas wollig und geschlossen, in einer geräumigen ebenfalls etwas weißwolligen Vertiefung, aus welcher sich starke Rippen erheben, die sich sehr deutlich über die Frucht hin verbreiten.

* Auffallend ist es, daß er von neueren fr. Pomologen so selten und unbestimmt erwähnt wird. Roi très noble, wie ihn Diel nennt, finde ich bei den Franzosen nirgends.

Bei recht vollkommenen Früchten treten die 5 Hauptrippen stärker hervor, als die fünf Zwischenrippen. Bei weniger vollkommenen Früchten erheben sich einige Rippen weniger oder verschwinden ganz und machen die Frucht unregelmäßig.

Stiel: grün, auf einer Seite gewöhnlich etwas roth gefärbt, in einer sternartig berosteten Höhle.

Schale: sehr fein, glatt und bei gehöriger Reife schon am Baume, noch mehr im Liegen fettig, am meisten dunkelgefärbte Früchte. Grundfarbe grünlich aber nur bei sehr beschatteten Früchten oder wo die Schale durch ein aufliegendes Blatt gedeckt worden, sichtbar, übrigens mit dem schönsten, dunkeln Carmoisinroth, welches an manchen Früchten an der Sonnenseite schwarzroth wird, überzogen. — Punkte: fein, weißlich oder hellbräunlich, zuweilen auch schwärzliche Baumflecken. Nicht selten ist die Färbung trüber oder blaßroth, etwas gestreift, (besonders in der Jugendzeit des Baums).

Fleisch: von der Schale herein mehr oder weniger rosenroth was sich mit dem Alter des Baums vermehrt, um das Kernhaus herum und innerhalb desselben weiß; fein, locker, mürbe, saftig und von angenehm weinsäuerlichem, etwas himbeer- oder rosenartigem Geschmack und Geruch.

Kernhaus: sehr groß, zwiebelförmig, die Begrenzung durch die Hauptgefäßbündel meist etwas roth gefärbt. Kammern: sehr weit offen; Kerne: bei völliger Reife lose und schlotternd. Fachwände sehr zerrissen. Axe: sehr hohl. Bei großen Früchten öffnet sich dieselbe zuweilen bis in die Kelchhöhle, wodurch diese eine cylindrische Form erhält. Auch trennt sich das Kernhaus oft vom Stiel ab, oder springt bei nassem Wetter zur Reifzeit am Stiel auf, wodurch die Frucht leicht von innen fault.

Kelchhöhle: bildet mit der kurzen Röhre einen kurzen Kegel.

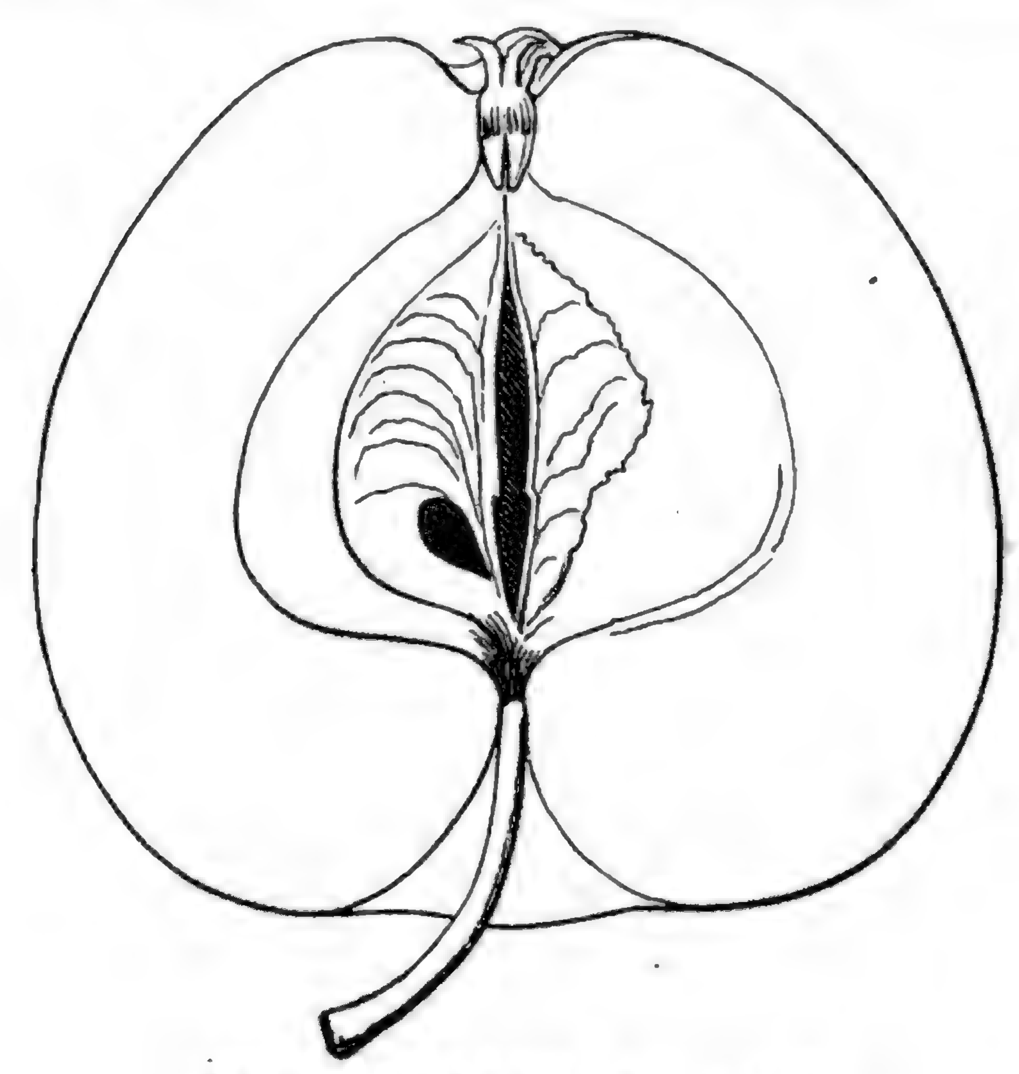
Reife und Nutzung: Anfang October bis gegen Weihnachten. Guter Tafel-Apfel besonders aber als Wirthschaftsfrucht zu jedem Gebrauch zu empfehlen.

Baum: lebhaft, wird groß und ist dabei sehr fruchtbar, trägt seine Aeste schön in die Luft und zeichnet sich durch die Größe seines Blattes aus.

Verdient zur Anpflanzung in geschlossenen Gärten und in nicht zu rauhem oder feuchtem Klima Empfehlung.

v. Flotow.

No. 6. **Rother Oster-Calvill.** I, 1. Diel; I, 2 b. Lucas; III, 2. C. Hogg.



Rother Oster-Calvill. Diel. * †† W.

Heimath und Vorkommen: Scheint nicht weit verbreitet und kommt auch in Sachsen nur an einigen Orten vor.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb diesen A. zuerst XXI. 14. unter dem Namen: Gestreifter, rother Ostercalvill, Roode Paasch Apple und hat ihn, wie es scheint, unter dem letztern Namen aus dem Haag erhalten. Knoop hat ihn nicht. — Wahrscheinlich ist er mit dem Meißner leberrothen Himbeer-A., wie ihn Bayer im T. O. G. 22. 67. beschreibt und abbildet, Metzger S. 16, sowie mit Müschen Königin-A. einerlei. Nicht nur, daß die Beschreibungen sehr übereinstimmen, ich habe auch aus Reisern von Dittrich und Müschen nur dieselbe Fr. erhalten. Die Abbild. in v. Aehrenthal Tafel 31. ist in Zeichnung und Colorit verfehlt.

Gestalt wie beiliegende Zeichnung darstellt: (ungef. 3¼″ br. 3″ h.)

Kelch: feingespitzt, etwas wollig und halbgeschlossen, in einer ziemlichen, mit rippenartigen Falten versehenen Einsenkung, aus welcher sich deutlich Rippen erheben und flach über die Frucht- verlaufen.

Stiel: rothbraun und grün, wenig wollig, Stielhöhle etwas rostig.

Schale: glatt, geschmeidig. Grundfarbe blaß grünlich-gelb, wovon aber bei freihängenden Früchten nur wenig zu sehen, indem ein schwa-

ches, trübes Blutroth (Leberroth) fast die ganze Frucht überzieht, auf der Sonnenseite etwas stärkere Röthe annimmt und zuweilen kurze etwas dunkelrothe Streifen und verriebene Flecken, welche wenig in die Augen fallen, zeigt. *

Punkte: zahlreich, fein, graubraun oder weiß, scheinen etwas vertieft zu stehen, sind in manchen Jahren größer und besonders auf der Schattenseite deutlich mit Roth umflossen.

Fleisch: gelblich weiß mit grünen Adern durchzogen, fein, locker, sehr mürbe, ziemlich saftig, von angenehmem, schwach erd- oder himbeerartigem Geschmack. Der Geruch der Frucht und des Fleisches schwach erdbeer- oder rosenartig.

Kernhaus groß, Fächer desgl. und weit, sehr offen; schöne Kerne.

Kelchhöhle und Röhre abgestumpft kegelförmig.

Reife und Nutzung: in gewöhnlichen Jahren und bei guter Aufbewahrung im Dec., hält sich aber oft bis Ostern.

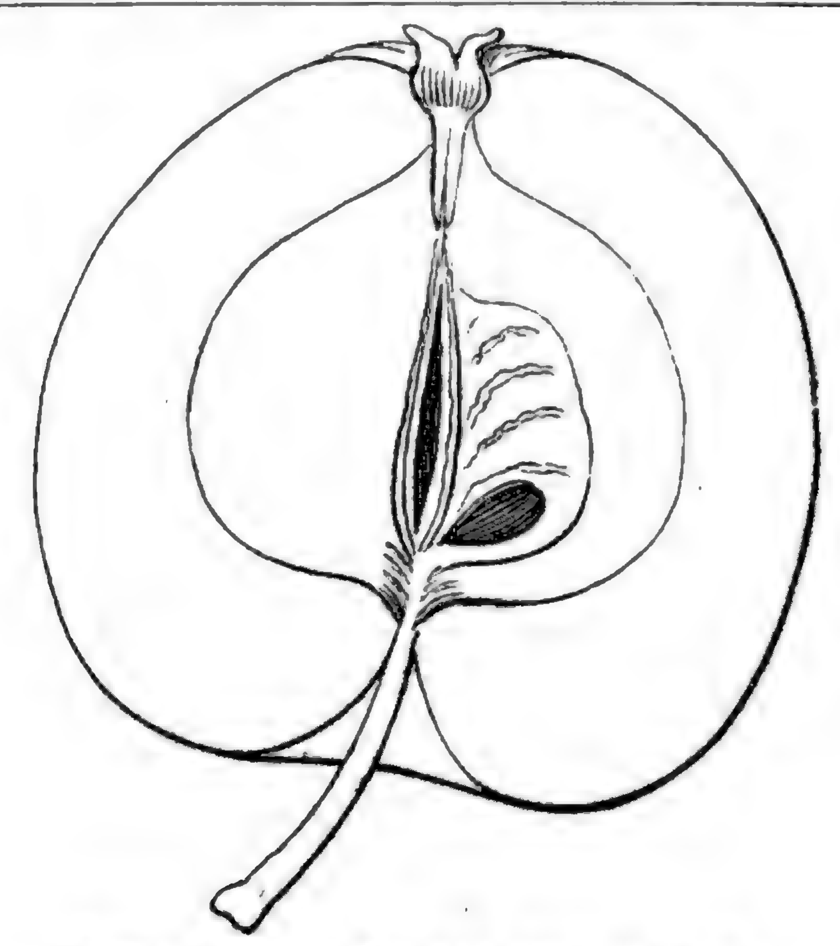
Baum: wächst gut, wird aber nicht sehr groß und ist sehr tragbar, er gedeiht auch in mittlern Obstlagen recht gut.

Der Meißner leberrothe Himbeer-Apfel am oben a. O. beschrieben und abgebildet, auch von Diel 10. 8. aufgenommen, unterscheidet sich hiernach hauptsächlich nur dadurch, daß die Frucht schon im Oktober zeitigt, doch aber sich in den Winter hinein halten und von weniger gutem Geschmack sein soll. Welchen Einfluß aber auf Reifzeit, Dauer und Geschmack ein früheres oder späteres Abnehmen, die Jahreswitterung, der Standort und die Aufbewahrung haben, ist bekannt. Auch muß ich bemerken, daß Müschen (2. Abth. No. 12.) dessen Dauer vom Okt. bis März angiebt, und ausdrücklich bemerkt: „Im Okt. genossen, hat die Frucht noch nicht den guten Geschmack, den sie im Dez. erhält, sie ist dann mit Recht in den 1. Rang zu stellen.“ Auch die Blätter werden dunkelgrasgrün und schön glänzend beschrieben, woran nach Diel der Rothe Ostercalvill kenntlich sein soll. M. führt aber auch a. a. O. 1. Abtheil. No. 13. den Königin-Apfel auf, den ich sonst nirgends finde, und beschreibt ihn gelblich grün mit einigen rothen Streifen, wornach er allerdings von dem Rothen Oster-Calvill abweichen würde.

v. Flotow.

* Da die Streifung so schwach und unbedeutend ist und zuweilen gänzlich fehlt, so habe ich die Erwähnung derselben in der Benennung weggelassen.

No. 7. **Rother Winter-Calvill.** I, 1. Diel; I, 2 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Rother Winter-Calvill. Diel. ** ! † W.

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich ein alter französischer Apfel, der wohl schon bei Merlet 1675 unter dem Namen Calville dit Sanguinole vorkommt, doch aber auch jetzt noch wenig verbreitet und selten ächt zu haben ist.

Literatur und Synonyme: Knoop t. XI. nennt ihn Calv. rouge d'hiver, rode Winter Calv., Sanguinole, Calv. rouge dedans et dehors; Duh. T. I. t. 3. p. 280 blos C. rouge. Poiteau, Noisette, Couverchel etc. Calv. rouge d'hiver. — Die Engländer nennen ihn Red Calv., auch Winter red Calv. Lindl., Hogg, Down, und bezeichnen ihn (nach dortigem Klima und Boden) nur als Küchen-A. 2. R. führen auch die Benennung C. rouge couronné auf, wie auch Christ, Handb. IV. Ausg. 379, der noch C. longue d'hiver, C. rojale d'hiver, Caillot rosat, rother Eck-A., als Syn. angiebt. Diel III. 1. nennt ihn Aechter rother W.-C. Es dürfte aber das Beiwort ächt unnöthig sein, da sich dies bei jeder Sorte versteht. — Er gehört wie schon Diel III. 2. bemerkt, nicht zu den wahren Calvillen, sondern in die natürliche Familie der Himbeer-Aepfel, wird auch in verschiedenen Gegenden Deutschlands Rother Wtr. Himbeer- oder Erdbeer-A. genannt, oft aber auch mit dem Rothen Herbst-Calvill verwechselt. Diels Rother Harlemer Himbeer-A. VI. 21 (Framboise rouge rayée) dürfte schwerlich etwas anderes sein — Schabol nennt ihn Rother Wtr. Quitten-A. — Abbildungen findet man in Duh. t. III., Poiteau pl. 87., im teut. O. G. VIII. 95. v. Aehrenth. T. XIX.

Gestalt und Größe: Eine vollkommene, regelmäßig ausgebildete Frucht vom Hochstamm 2½" breit und ebenso hoch, zeigt der Abriß.

Ueber den Einfluß der Unterlage und besonders des Johannisstamms auf Form und Farbe, vgl. besonders Schmidberger III. 83; aber auch die Zahl der Trachten, das Alter des Baumes, das Zusammenwirken von Feuchtigkeit und Sonnenschein ist hier von großem Einfluß. Vgl. auch Knoop und Duh. a. a. O.

Schale: Grundfarbe der feinen glatten, am Baume mit Duft belaufenen, nicht fettigen, nur geschmeidigen Schale, grünlichgelb, doch nur wenig zu sehen, denn die Frucht ist ringsum carmoisinroth gefärbt, verwaschen und verrieben, welches auf der Sonnenseite oft sehr dunkel wird. Nach der Schattenseite sieht man in dem schwächern Roth oft auch dunklere Streifen, was auch bei beschatteten Früchten zu bemerken ist. — Punkte häufig, fein, im dunkleren Roth weniger bemerklich; weißgraue, zuweilen auch schwärzliche Baumflecken.

Kelch: langblättrig, grün, und wie die ihn umgebenden Falten wollig, geschlossen.

Stiel: dünn, lang, grün und roth; Höhle selten rostig.

Kernhaus: groß, zwiebelförm. mit hohler Axe. Fächer geöffnet, geräumig. Die Kerne klappern zuweilen.

Fleisch: innerhalb des Kernhauses weiß, außerhalb desselben mehr oder weniger roth gefärbt, so wie die Adern; fein, zart, mürbe, nur ziemlich saftig, von sehr angenehmem, starkem, erd- oder himbeerartigem Geschmack, ohne eigentliche Säure; — Geruch: schwach erdbeerartig, beim Aufschneiden aber stärker.

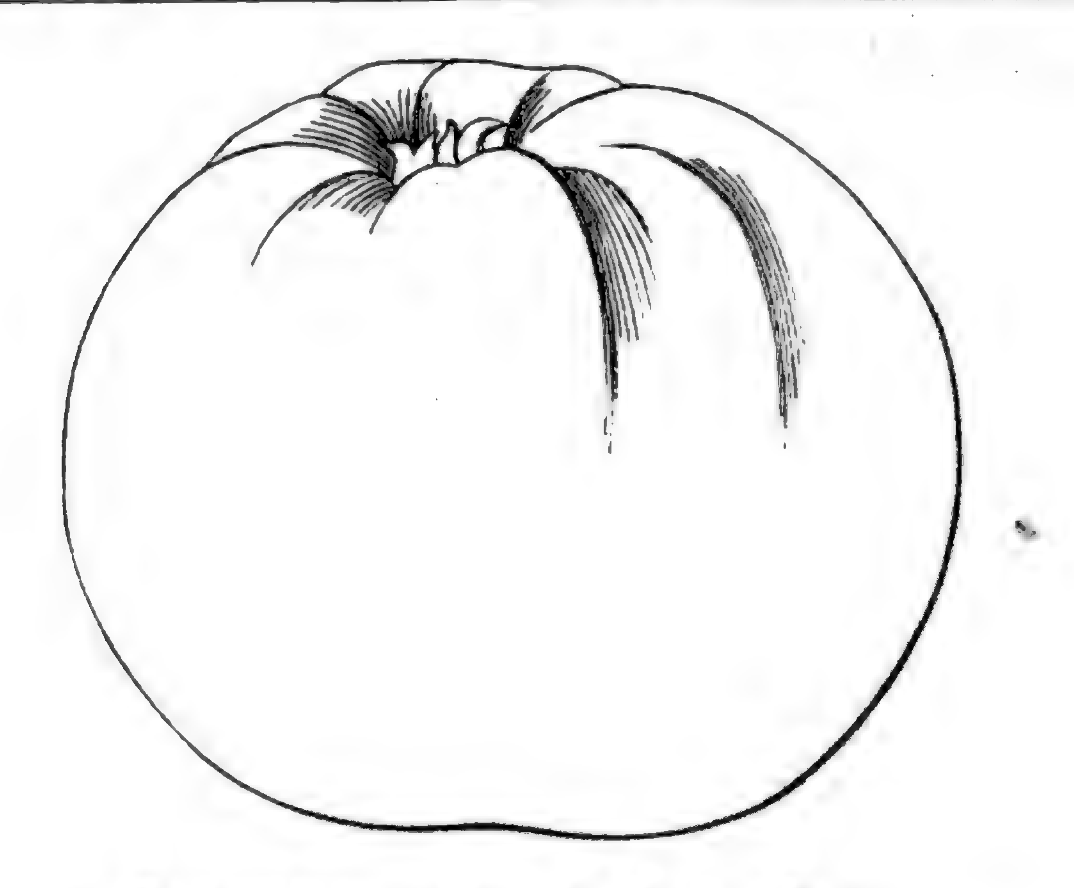
Reife und Nutzung: Zuweilen schon Ende Oktober, zuweilen erst Ende November, dauert dann aber nicht lange. Im rechten Punkt der Reife ein sehr feiner Tafel-Apfel, verlangt aber zu Erreichung seiner wahren Güte einen guten, gebauten, trockenen Boden, mildes Klima und geschlossene Gärten.

Baum: wächst nicht stark, wird bald, aber selten reichlich tragend, und scheint überhaupt etwas zärtlich.

Man findet diese Sorte selten auf Hochstamm, obschon er als solcher recht gut gedeiht, meistens nur als Topfbaum, oder als Pyramide und Spalier, und zwar in der Regel auf Johannisstamm stehend. Dann ist die Frucht gewöhnlich niedriger aussehend, nach dem Kelch zugespitzter, die Falten um den Kelch treten rippenartig hervor, verlieren sich aber über die Frucht wieder ꝛc. Auf Johannisstamm oder auf ungeeignetem Boden stehend, leidet er leicht vom Krebs.

v. Flotow.

No. 8. **Gravensteiner.** I, 1. Diel; I, 3 a. Luc; II, 2 A. Hogg.



Gravensteiner. Diel. ** †† Herbst — Winter.

Heimath und Vorkommen: vorzüglich an der Nordküste von Deutschland, in Holstein, Mecklenburg, Hannover, Ostpreußen, Pommern, überhaupt in Norddeutschland, ferner sehr häufig in den Obstgegenden von Norwegen und Schweden überall unter obigem Namen. In Süddeutschland bei Heilbronn als Grafen-A., am Bodensee und in der Schweiz als Strömling, häufig als Prinzessin-A., ferner fand ich ihn in Böhmen, in Tirol und so scheint dieser Apfel in der That sehr verbreitet.

Literatur: Diel führt diesen A. VIII, S. 8 als Gräfensteiner auf, wie ihn Hirschfeld beschrieben hat. T. O. G. XXI. 16 ist eine gute Beschreibung aber schlechte Abbild. Pom. Monatsschr. 1855, Heft 1. Beschreib. und Abbild., die eine Frucht des Südens darstellt, daher etwas lebhaftes Colorit zeigt. Christ, Dittrich, Liegel, Oberdieck, u. A. empfehlen diesen Apfel sehr zu recht häufiger Anpflanzung, wozu er auch in der Naumburger Pomologenversammlung bezeichnet wurde. Blumen-Calvill, Sommerkönig Diels sind = Gravensteiner. Bödickers Liebling Ob. ist nach Oberd. von dem Gravensteiner kaum merklich verschieden.

Gestalt: Großer, in seiner Form abweichender, gewöhnlich hochkugelförmiger Apfel; 2½" breit und ebenso hoch oder nur wenig niedriger; Wölbung sanft gerippt, nicht selten durch einzelne breite Hervorragungen in ihrer Rundung unterbrochen.

Kelch: offen, sehr häufig unvollkommen, die Blättchen lange grün

bleibend, in geräumiger, tiefer, mit Falten und kleinen Rippen umgebener Einsenkung.

Stiel: bald kurz, bald über ½" lang, in einer weiten trichterförmigen, öfters durch eine Fleischwulst verengten Höhle.

Schale: fein, fettig werdend, glatt, glänzend; Grundfarbe von hellem strohgelb bis goldgelb, die Sonnenseite mit Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen roth punktirt; beschattete Früchte zeigen mitunter fast keine Streifen. Rostpunkte sind nur sehr selten da, dagegen finden sich an jeder Frucht einzelne schwärzliche Rostflecken.

Fleisch: gelb, locker, sehr saftvoll, von vortrefflichem süßweinigem, etwas ananasartigem Geschmack und sehr starkem gewürzhaftem Geruch, der ein besonders gutes Merkmal dieser Frucht abgibt.

Kernhaus: sehr groß, offen; Kammern geräumig, reichsamig.

Kelchröhre: tief, kegelförmig.

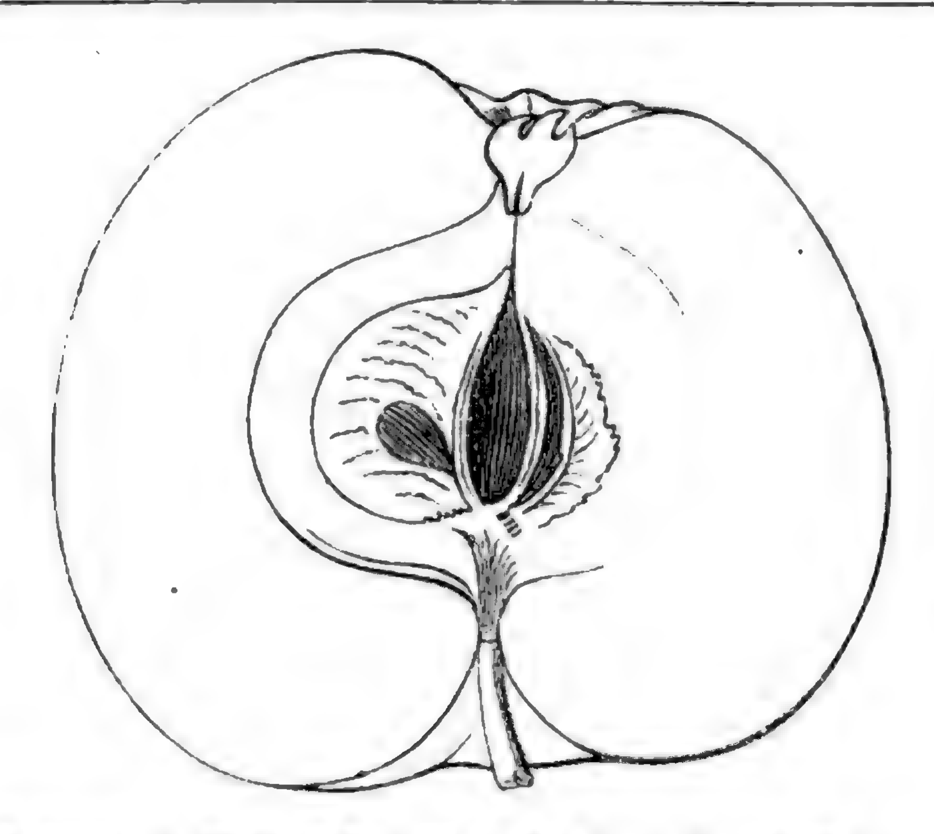
Reife und Nutzung: Ende September, Oktober, hält bis Ende November, mitunter bis Weihnachten. Für die Tafel und Wirthschaft von ausgesuchtem Werth und für beide Zwecke in den ersten Rang zu stellen; auf dem Obstmarkt stets gesucht und gut bezahlt.

Baum: Wuchs in der Jugend stark, kräftig, wie auch in spätern Jahren; der Baum wird groß, bildet eine hochgewölbte umfangreiche, starkästige Krone. Sommerzweige stark, weißwolligt, auf der Sonnenseite braunroth, gegenüber trüb olivenfarbig, mit wenigen weißlichen runden Punkten besetzt. Blatt groß, rund-eiförmig, zugespitzt, ziemlich regelmäßig stumpf gesägt, oberhalb glänzend dunkelgrün, auf der untern Seite weißfilzig. Blüthen sehr groß, ziemlich bald erscheinend, nicht empfindlich.

Der Baum ist sehr fruchtbar, verlangt wegen der Größe seiner Frucht etwas Schutz vor Stürmen, kommt aber in hochgelegenen Obstgegenden noch gut fort und gehört zu den dauerhaftern Apfelbäumen. Pyramiden auf Johannis wachsen nach Oberdieck sehr stark und tragen dabei gerne; auf schwache Wildlinge veredelt, wachsen dieselben ebenfalls sehr schön und zeigen sich bald fruchtbar.

E. Lucas.

No. 9. Gestreifter Winter-Calvill. I, 1. Diel; I, 3b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Gestreifter Winter-Calvill. Sickler. * †† Jan. Febr.

Heimath und Vorkommen: Scheint noch wenig verbreitet. Einzeln in hiesiger Gegend und um Freiberg, wohl auch in Thüringen. Verdient aber weitere Verbreitung.

Literatur und Synonyme: Nur im teut. Gartenmag. Jahrg. VI. S. 177 beschrieben. Die daselbst gegebene Abbildung ist aber keineswegs gelungen. Synonyme sind mir nicht bekannt.

Gestalt und Größe: hat bei mir wie der Abriß zeigt die gewöhnliche Größe des Weißen Winter-Calvills noch nie erreicht, kommt ihm sonst aber in der Gestalt sehr gleich, nur erheben sich die Rippen nicht so stark.

Kelch: geschlossen, grünlich, kurz und breitblättrig, wollig, wie die nächste Umgebung. Aus der Kelchvertiefung erheben sich 5 deutliche Rippen mit feinen Falten dazwischen, die sich deutlich über die Frucht hin und bis in die Stielhöhle erstrecken. Die Kelchhöhle kegelförmig.

Stiel: braungrün, wollig, in einer ziemlich engen Vertiefung.

Schale: fein, glatt, geschmeidig und daher abgerieben schön glänzend, schön citrongelb, rings herum aber mit lebhaft carmoisinrothen, stärkeren und schwächeren, kurz abgesetzten Streifen bedeckt, die auch sehr fein in die Stielhöhlung hineinlaufen, dazwischen auch noch mit Roth getüpfelt und verrieben. Im Gelben weißliche Punkte unter der Schale, meist mit einem feinen rothen Punkt in der Mitte.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, ziemlich saftig, von angenehmem, weinsäuerlichem, himbeerartigem Geschmack. Geruch schwach.

Reife und Nutzung: Januar und Februar.

Kernhaus: groß, zwiebelförmig. Kammern geräumig und sehr offen. Schöne Kerne.

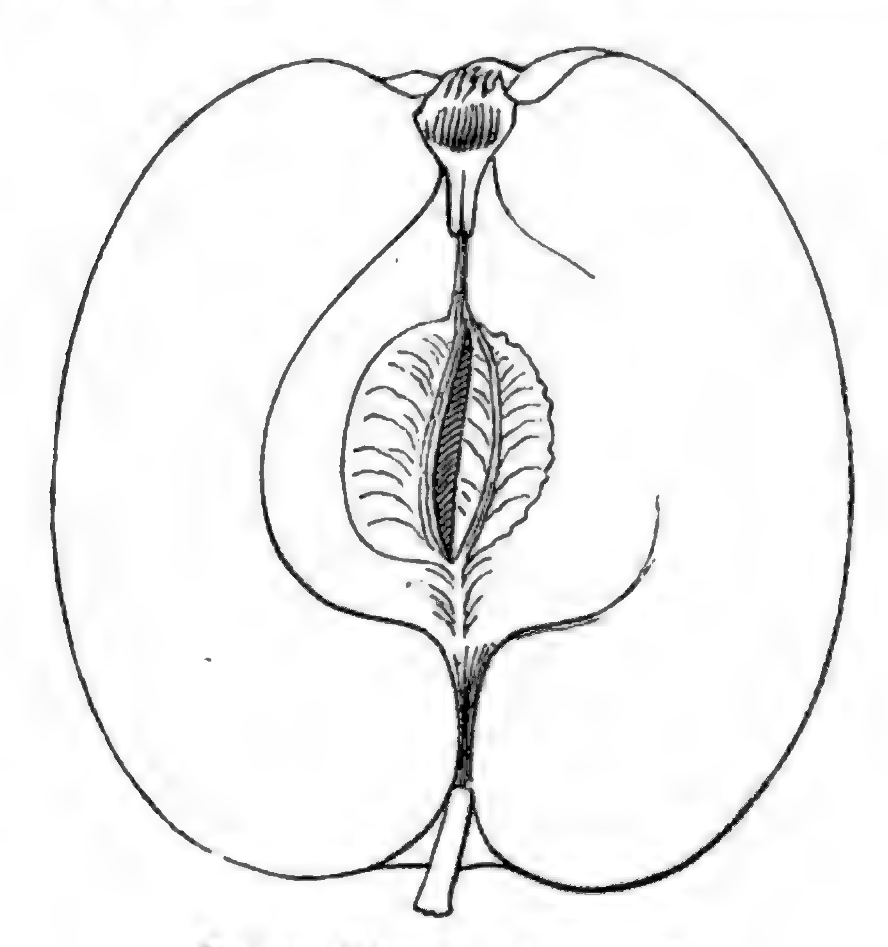
Kelchhöhle: kegelförmig.

Die Frucht eignet sich sehr wohl zu Tafel- und Wirthschaftsobst (T. * W. ††) wenn sie auch nicht so fein, als der Weiße Winter-Calvill ist, und dürfte auf dem Markt gut abzusetzen sein.

Der Baum wächst nur schwach, trägt seine Aeste gut, breitet sich nicht sehr aus und wird reichlich tragbar. Er scheint weit weniger empfindlich, als der des Weißen Winter-Calvills, auch wird die Frucht selbst in rauhen Gegenden schön. Paßt sich zur Anpflanzung im Freien.

v. Flotow.

No. 10. Gelber Eckapfel. I, 2. Diel; II, 1 b. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Gelber Eckapfel. Flot. ††. W.

Heimath und Vorkommen. Ich habe diesen Apfel, den ich bei keinem mir bekannten Pomologen finde, unter dem vorstehenden Namen aus der Gegend um Dresden erhalten.

Literatur und Synonyme: wahrscheinlich ist er unter andern Namen bekannt.

Gestalt und Größe: Größere Früchte als der Abriß zeigt, sind mir nicht vorgekommen. Etwa 2¾" breit und eben so hoch. — Die meisten Früchte haben dadurch, daß die Kanten zum Theil sehr scharf ausgebildet sind, im Querdurchschnitt eine etwas breitgedrückte Form (ein breitgedrücktes Fünfeck mit abgerundeten Ecken).

Kelch: grünlich gelb, ziemlich kurz, wollig, geschlossen mit Falten und Rippen umgeben, von denen sich fünf stark erheben und meist zwei scharfkantig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: grün, sehr wollig, in seichter Vertiefung.

Schale: glatt, fein, geschmeidig, blaßgelb, auf der Sonnenseite mit lebhaftem Carmoisinroth gestreift und verrieben. Punkte: wenig bemerkbar, bräunlich.

Kernhaus: verhältnißmäßig, zwiebelförmig. — Fächer: offen und weit. Kerne: selten vorhanden.

Kelchhöhle mit der Röhre einen etwas eingezogenen Kegel bildend.

Fleisch: grünlich weiß, gröblich, fest, brüchig und abknackend, von rein säuerlichem Geschmack und Geruch.

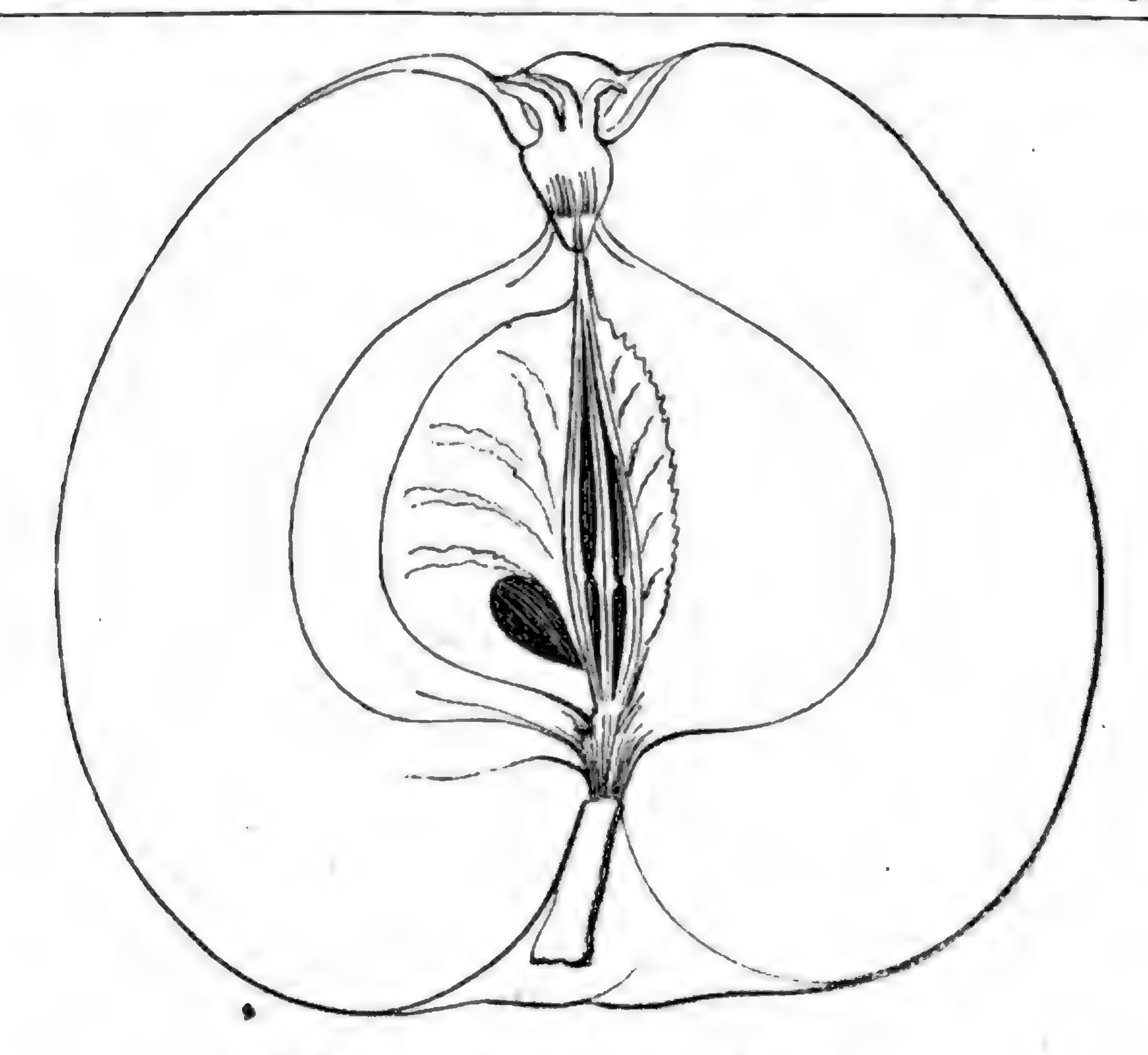
Reife und Nutzung: Januar und folgende Monate; ein langdauernder Wirthschafts-Apfel 2. Ranges, zu allem häuslichen Gebrauch.

Baum: wird groß und scheint wenig empfindlich auf Boden und Klima, trägt auch gut.

Auch bei dieser Frucht ist die Gestalt sehr veränderlich. — Das Kernhaus reißt leicht vom Stiel ab 2c. — Selten bei andern Früchten vorkommend, und daher vielleicht charakteristisch, ist mir der lange Hals erschienen, auf dem das Kernhaus vom Eintritt des Stiels in die Frucht bis zur Ausbreitung der Gefäßbündel ruht.

v. Flotow.

No. 11. Rother Eck-Apfel. III, 1. Diel; II, 2 b. Luc.; II, 1 (2) B. Hogg.



Rother Eckapfel. Beyer * †† W.

Heimath und Vorkommen: Kommt in Sachsen, hauptsächlich in der Umgegend Meissens vor, aber auch bei Freiberg, scheint aber sonst wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Zuerst beschrieben von Beyer im teut. Obstg. Bd. 19. 228, und ziemlich gut abgebildet. Hiernach hat ihn Christ im Wtb. Dittr. I. No. 189. Sonst ist er mir nicht vorgekommen. — Manger hat S. 66 auch einen rothen Eck-A., Coeur de Boeuf, der aber nicht hierher gehört.

Gestalt und Größe: Die Frucht hat in der Hauptsache zweierlei von einander bedeutend verschiedene Gestalten; der hier gegebene Abriß stellt eine regelmäßige Frucht (der Randblüthen) vom Hochstamm, wie sie die Mehrzahl zeigt, dar (3¾″ br., 3½″ hoch). Ein anderer Theil Früchte, (besonders die der mittleren Früchte, und wenn nur wenig Früchte am Baum vorhanden sind) werden zumal an alten Bäumen und nach mehrmaligen Trachten höher und fast walzenförmig. Eine solche Frucht (3¼″ breit und 3″ hoch) stellt die oben angegebene Abbildung im Teutsch. Obstg. dar, während der Text angibt, daß sie eine Breite von 6″ und

Höhe von 5'' und umgekehrt erreiche. Solche große Früchte sind mir noch nicht vorgekommen. Ich zweifle auch sehr, daß dergl. am Hochstamm erzeugt werden. — Viel häufiger sind weit kleinere Früchte. — Die Form ist überhaupt, wie bei allen großen und eckigen Früchten, sehr zu Verbildungen geneigt.

Kelch: grün, langblättrig, wie die Umgebung feinwollig, geschlossen, mit Falten und Rippen umgeben, von denen sich einige deutlich über die Frucht hin verbreiten und im Querschnitt sehr deutlich, (mehrere davon oft sehr scharfkantig) sichtbar werden, wodurch die Form sehr gedrückt erscheint.

Stiel: grün und braun, wollig. Vertiefung wenig rostig, aber lang grün.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, fast etwas fettig; strohgelb, doch großentheils mit schwachem Trübroth überlaufen und darin stärker carmoisinroth geflammt, gestreift und verrieben. Punkte: nicht häufig, grau und bräunlich, sehr fein und wenig in die Augen fallend. — Stark besonnte Früchte sind sehr lebhaft geröthet, während beschattete oft nur gelb mit röthlichem Anflug erscheinen.

Kernhaus: sehr groß, zwiebelförmig; Fächer meist sehr weit geöffnet und weit. — Kerne meist flach. — Axe hohl, lanzettförmig. —

Kelchhöhle und Röhre bilden zusammen einen stumpfen Kegel.

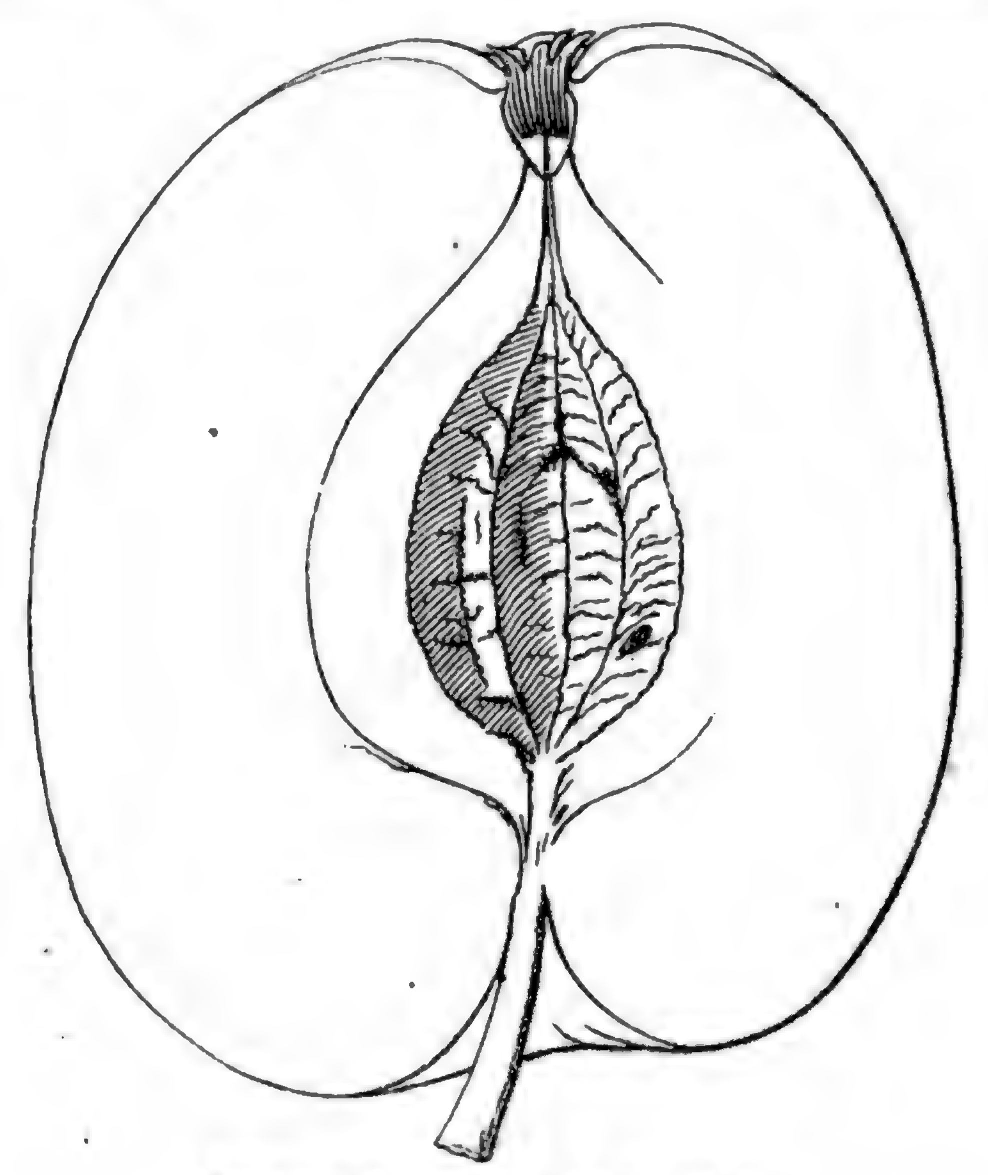
Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, locker, mürbe (Beyer sagt fest und schwer, was mir aber nur bei einzelnen Früchten auf dem Markte vorgekommen ist); hinreichend saftig, von angenehm säuerlichem, etwas beerenartig gewürztem Geschmack. — Der Geruch ist sehr schwach. Die Frucht wird in manchen Jahren leicht stippig, auch stellenweise glasig, welches letztere aber keinen unangenehmen Geschmack verursacht.

Reife und Nutzung: gegen Ende Oktober bis December, soll sich aber noch länger erhalten lassen. — Ein sehr brauchbarer Wirthschafts-Apfel, der besonders zum Welken beliebt ist.

Eigenschaften des Baumes. — Wird groß, trägt die Aeste wagrecht und nach mehrmaligem Tragen herab geneigt, ist sehr tragbar und kommt auch in rauhen Gegenden gut fort.

Die Frucht hat das Unangenehme, daß, besonders in feuchten Jahren, das Kernhaus leicht aufplatzt, von dem Stiel losreißt ꝛc., wodurch sich nicht nur die Form desselben und des Apfels ꝛc. verändert, sondern auch zuweilen die Frucht von Innen fault. v. Flotow.

No. 12. **Rothe Walze.** I, 2. Diel; II, 2 a (b). Luc.; II, 2 C. Hogg.



Rothe Walze. Diel. † E. Oktob.

Heimath und Vorkommen: Scheint nach Diel aus Holland zu stammen; ist in Sachsen, besonders in der Oberlausitz, ziemlich verbreitet, auch einzeln in Obstgärten um Stuttgart.

Literatur und Synonyme: Diel H. IV. 33., nach ihm Christ Wörterb. 114., Lucas 35.; sonst ist er mir nicht vorgekommen. — Diel nennt ihn noch le Rouleau, doch finde ich diesen Namen bei keinem französischen Pomologen. Eine Abbildung desselben ist mir nicht bekannt.

Gestalt und Größe: Die beigefügte Zeichnung zeigt die ausgezeichnet walzenförmige, d. h. oben und unten gleich abgerundet zulaufende, zuweilen sogar nach dem Stiel etwas mehr abnehmende Form, 3—3½″ hoch und 2½—3¼″ breit, vom Hochstamm.

Kelch: halboffen, zuweilen geschlossen, langblättrig, spitzig, wollig, in einer flachen Vertiefung mit feinen Falten und flachen Rippen um=

geben, von denen sich fünf auch auf dem Rande der Vertiefung auszeichnen und als flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, zuweilen sehr kurz, stark, braun, wollig, etwas fleischig. — Stielhöhle, zuweilen seichter, als die Zeichnung darstellt, etwas grün und rostig.

Schale: Die Grundfarbe der feinen, glatten und fettigen, am Baume mit bläulichem Duft belaufenen Schale, ist ein blasses Gelb, von dem aber bei besonnten Früchten wenig rein zu sehen ist, sondern das Ganze ist mit einem schönen, doch etwas trüben Roth überdeckt. Auf der Sonnenseite wird aber das Roth stärker und geht in Blutroth über; dabei bemerkt man noch im Roth angespritzte oder verriebene Fleckchen von stärkerem Roth, auch zuweilen etwas Streifenartiges. Punkte sind nicht häufig, gelblich weiß, besonders im dunkeln Roth bemerkbar.

Fleisch gelblich, locker, mürbe, grobkörnig, saftig und von weinsäuerlichem Geschmack. Der Geruch der Früchte und des Fleisches schwach.

Kernhaus recht in der Mitte stehend, verhältnißmäßig, sehr lang, nach oben spitz zulaufend, kreiselförmig und dadurch charakteristisch; die Kapsel verhältnißmäßig klein oder schmal; die Kernfächer weit offen und fast ohne alle Kerne. Die Fachwände sehr zerrissen. (Diel sagt dagegen: „Das Kernhaus sitzt hoch oben nach dem Kelch und ist bald offen, bald geschlossen.“ Das Letztere habe ich nie gefunden.)

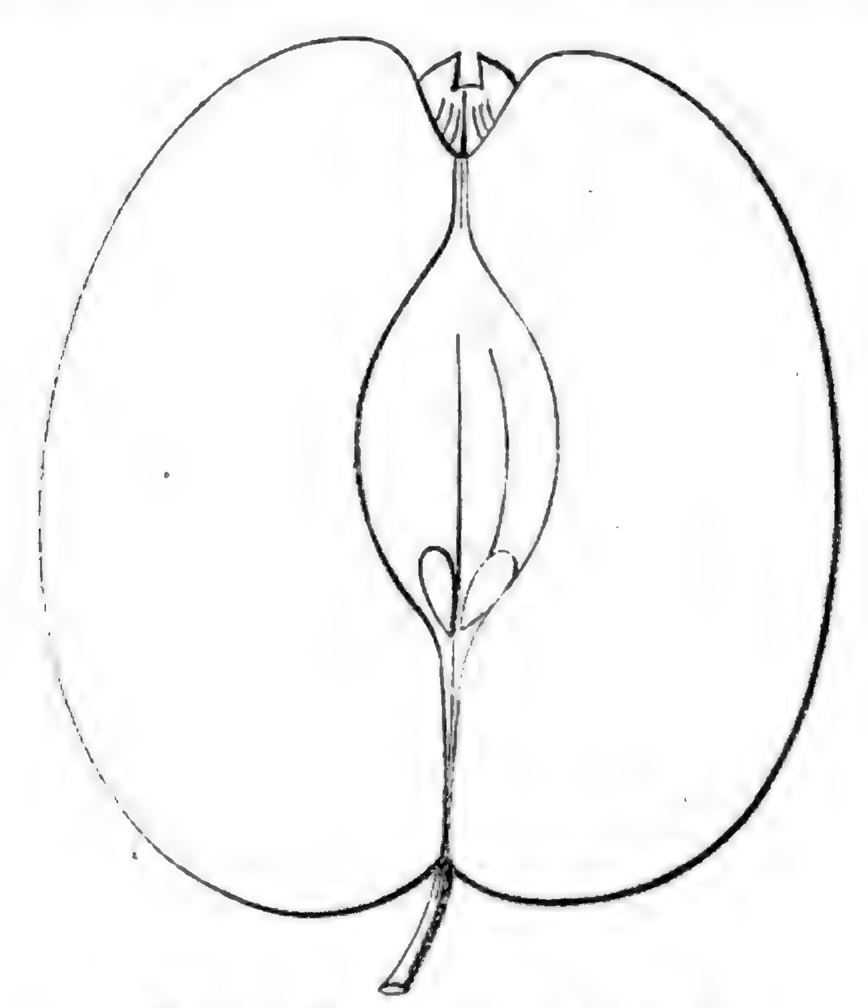
Die Kelchhöhle kegelförmig mit ganz kurzer Röhre.

Reife und Nutzung: gegen Ende des Oktobers, muß aber bei der Abnahme und dem Transport gut behandelt werden; hält sich nicht lange. In der Wirthschaft ziemlich gut zu gebrauchen, vielleicht auch zu Most brauchbar.

Der Baum geht gut in die Luft, wächst lebhaft und wird bald fruchtbar. Er scheint auch in kälteren Gegenden dauerhaft und trägt gut. Das Kernhaus ist vor allen andern mir bekannten durch die Form ausgezeichnet.

v. Flotow.

No. 13. **Prinzen-Apfel.** I, 2. Schlotter-A. Diel; II, 3 b. Luc.; II, B 2. Hogg.



Prinzen-Apfel. Obb. ** †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: In Norddeutschland sehr häufig zu finden, auch in Norwegen und England.

Literatur und Synonyme: Prinzen-, Nonnen- und Melonen-A. (Hamburg, Holstein), Trompeter-A. (Böhmen), Engl. Flaschen-A. (Norwegen, Ostpreußen), Ananas-A. (Thüringen), Haberapfel (Christ.), Rothgestreifter Schlotter-A. (Dittrich I. N. 49 und Sickler Taf. 18. XXI). Schlotter-A. v. d. Flees, Hasenkopf v. Lübben, Fränkischer Nonnen-A. und Bunter Langhans (Diel). Monatschr. f. Pom. III. S. 273. mit Abb.

Gestalt: veränderlich, oft vollkommen walzenförmig 2¾" breit und 3¼—3½" hoch, andere mehr oval und mittelbauchig 3" lang und breit. Die Wölbung bei mittleren Früchten eben, bei großen durch flache Hervorragungen in der Rundung unterbrochen.

Kelch: geschlossen, oder bei großen Früchten halboffen, in geräumiger, ziemlich tiefer mit Falten und flachen Rippen umgebener Einsenkung.

Stiel: ¾" lang und charakteristisch dünn in einer bald tiefen, bald flachen etwas berosteten Höhle.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume gelblich grün, bei der Zei-

tigung schönes blasses Citronengelb. Besonnte Früchte lebhaft carmoisin gestreift, getuscht und marmorirt; beschattete matter gestreift. Punkte wenig bemerkbar.

Fleisch: gelblich weiß, locker, doch fein, saftreich und von weinartigem Zuckergeschmack, bei richtigem Reifpunkt durch eine feine an Ananas erinnernde Säure gewürzt.

Kernhaus, offen, unregelmäßig, Kerne selten zahlreich.

Kelchröhre: ein breiter abgestumpfter Kegel.

Reife und Nutzung: September, Oktober, hält bis Weihnachten und oft sogar bis Februar. Ein edler, sehr geschmackvoller Tafelapfel und zu jedem wirthschaftlichen Zwecke sehr gut brauchbar. Vorzüglich gesuchte Marktfrucht.

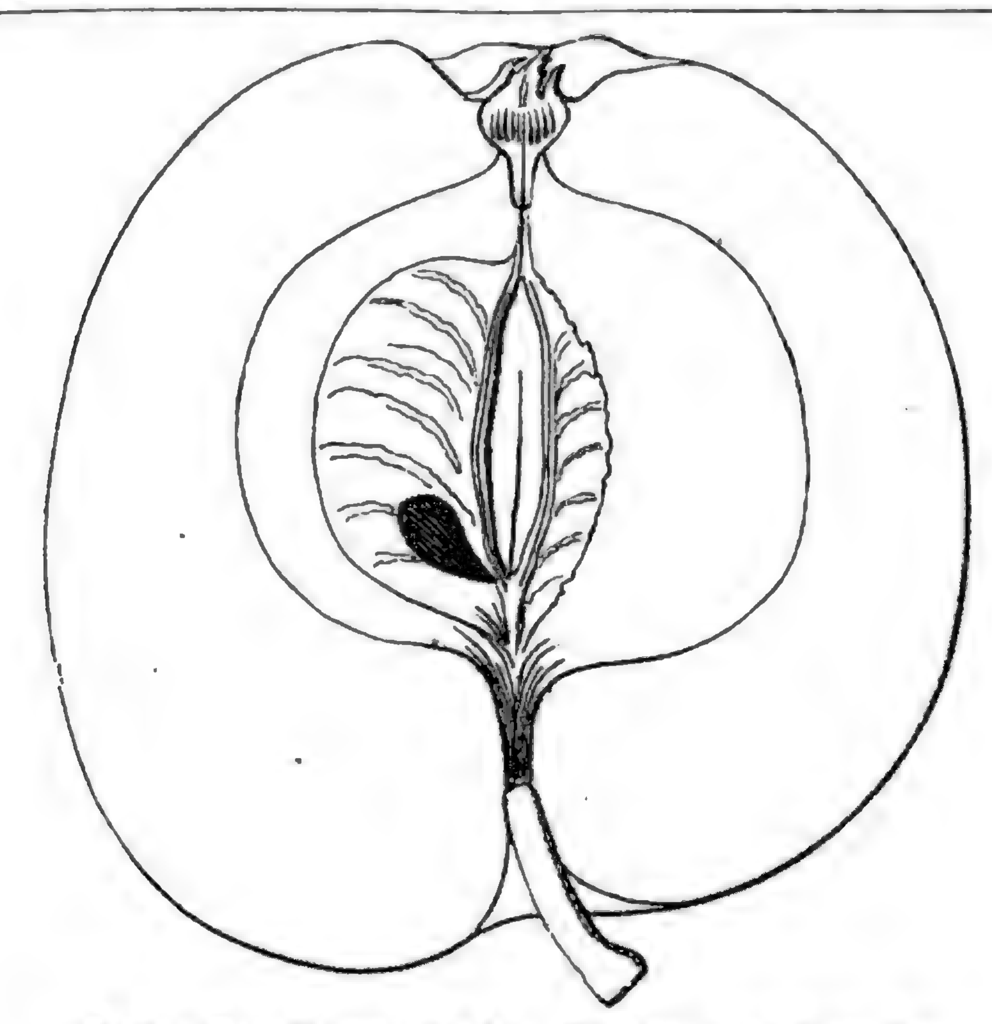
Eigenschaften des Baumes: Fortkommen sehr gut in allerlei Boden, in der Jugend raschwüchsig, später eine schöne, etwas licht verzweigte hochkugelförmige Krone bildend, deren Aeste etwas hängen, sehr bald und reichlich tragbar. Sommertriebe wenig bewollt. Die Blüthe erscheint spät und ist nicht empfindlich.

Dieser Apfel verdient wegen Güte, Schönheit, Tragbarkeit und gutem Gedeihen (auch in minder guten Obstlagen) recht häufige Anpflanzung und wurde daher auch bei der Versammlung deutscher Pomologen in Gotha empfohlen.

Mit Benutzung von Oberdiecks Beschr. in der Monatsschrift für Pomologie,

Ed. Lucas.

No. 14. Gestreifter Römer-Apfel. I, 2. Diel; II, 2b. Luc.; III, 2C. Hogg.



Gestreifter Römer-Apfel. Müschen. * †† Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen. — In Mecklenburg häufig. In Sachsen nur in einigen Baumschulen und Gärten. Sonst ist er mir nicht vorgekommen.

Literatur und Synonyme: Ich finde ihn unter diesem Namen nur in Müschen, 2, No. 224, und ist er mit dem ebendaselbst aufgeführten rothen Römer-A. No. 225, welche beide ich von M. selbst in Pfropfreisern erhalten habe, einerlei. — Er soll nach M. auch Jungfern-A. und Krummstengel heißen und nach Jühlke in der pom. Monatsschr. 1856, S. 40 und in Mentzel, landw. Schreibkalender v. 1858, 2 Thl., S. 95 in Pommern auch Krummstiel, und ist vielleicht auch mit dem Rheinischen Krummstiel, Diel 25, 12, Dittr. No. 58 III. einerlei, welcher in der Gegend von Köln, Bonn &c. sehr verbreitet ist. Die Beschreibungen stimmen sehr überein. Nach Oberdieck 138 soll aber das Kernhaus des letztern geschlossen sein, während Diel dasselbe als groß und offen angibt.

Gestalt: wie sich aus dem Abriß ergibt (3″ breit, 3″ hoch), öfters aber kleiner. In den ersten Trachten weichen die Früchte bedeutend ab, laufen nach oben mehr zu &c. Im Querschnitt rund.

Kelch: breitblättrig, sehr ausgebildet, offen oder halb offen in ziemlich tiefer mit einigen Falten und flachen Erhabenheiten umgebener Einsenkung.

Stiel: braun, etwas wollig. Vertiefung etwas rostig.

Schale: glatt, fein, geschmeidig, schön glänzend; Grundfarbe ledergelb, aber fast ringsum mit Carmoisinroth schwach überzogen und darin mit starken lebhaften dergleichen kurz abgesetzten Streifen versehen und dabei noch verrieben. Punkte: wenig bemerkbar, fein braungrau.

Fleisch: weißlich, ziemlich fein, mürbe, angenehm säuerlich, ohne besonderes Gewürz. Geruch sehr angenehm.

Kernhaus: groß, melonenförmig. — Fächer groß, offen und geräumig; schöne Kerne. — Axenhöhle bis an die Kelchröhre hinanreichend.

Kelchhöhle: trichterförmig mit kurzer Röhre.

Reife und Nutzung: Mitte Nov. und den December hindurch; guter und schöner Wirthschafts-Apfel, der aber auch recht wohl roh genossen werden kann.

Baum: wächst stark, wird groß und dauerhaft und trägt reichlich. Zur Anpflanzung im Freien des schönen Ansehens der Frucht wegen, nicht wohl geeignet.

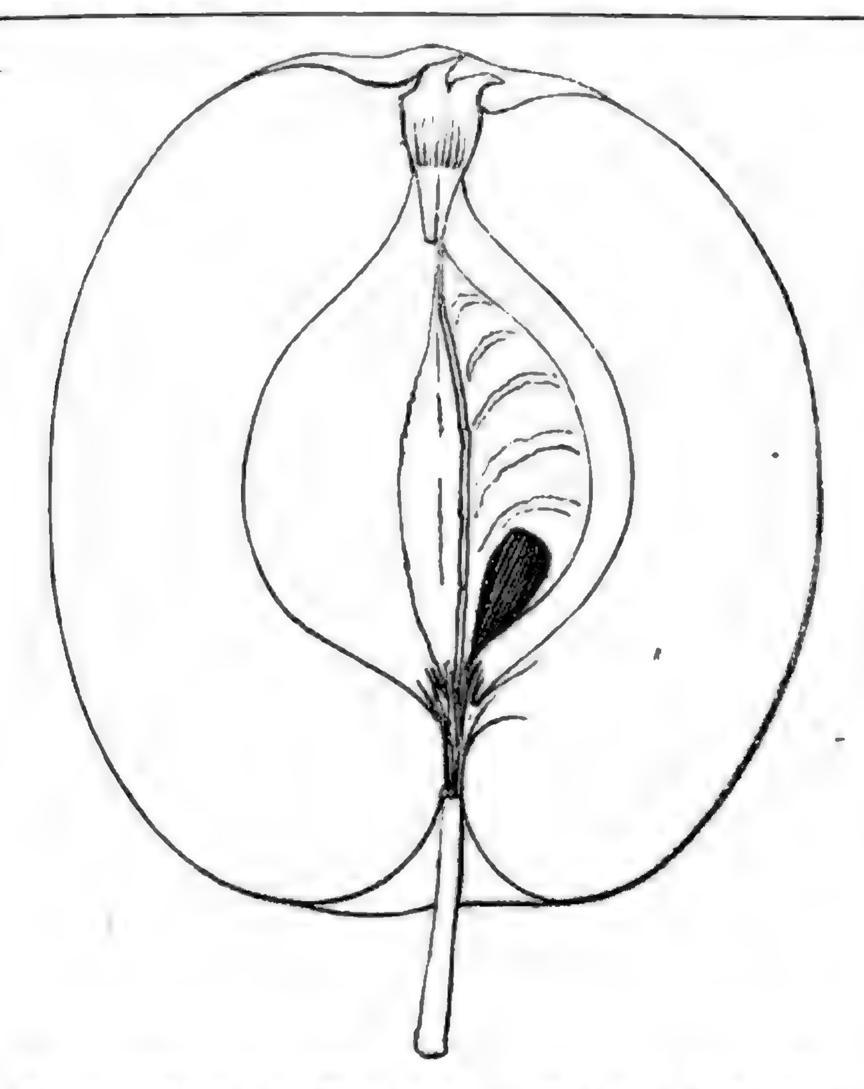
Den Namen Krummstiel (wenn er überhaupt mit diesem Apfel identisch ist) dürfte er wohl deshalb erhalten haben, weil der Stiel meistens etwas gebogen ist; doch ist dies keineswegs immer der Fall. Einen fleischigen Auswuchs am Stiel, von welchem Diel diesen Namen ableiten will, habe ich an dem Römer-Apfel nie bemerkt.

v. Flotow.

Nach der vorliegenden Zeichnung und Beschreibung halte ich diesen Apfel allerdings mit der von mir als Pommer'scher Krummstiel Jühlke beschriebenen Sorte übereinstimmend. Dieser in dem höchsten Norden verbreitete Apfel (ich erhielt ihn von Drontheim in Norwegen 63° nördl. Breite) ist auch in Mitteldeutschland nicht selten; er kommt als Römerapfel bei Coburg, als Tiefblüthe bei Naumburg vor und ist überall als sehr dauerhafte gute Sorte von großer Fruchtbarkeit geschätzt. Vom Rheinischen Krummstiel Diels, so wie ich ihn von Oberdieck besitze, ist übrigens dieser Apfel durchaus verschieden.

Ed. Lucas.

No. 15. Delicatesse von Monbijou. I, 2. Diel; II, 3 b. Luc.; III. 2 B. Hogg.



Delicatesse von Monbijou. Rochol. * † H. Wtr.

Heimath und Vorkommen: der Apfel stammt wahrscheinlich aus dem Garten des Lustschlosses Monbijou in Hannover, und wurde zuerst im allgemeinen teutschen Garten-Magazin Jahrg. 1805, 25 von Rochol beschrieben und T. 2 abgebildet, scheint aber wenig bekannt geworden zu sein.

Literatur und Synonyme: Ich finde ihn sonst nirgends. Dittr. hat ihn nur nach Obigem I, No. 384., setzt ihn aber mit Unrecht unter die Reinetten, während der A., wie er selbst vermuthet, offenbar zu den Schlotter-A. gehört. — Auf dem hiesigen Markt habe ich ihn unter dem Namen Langer Zeisig-A. gefunden. — In Form und Farbe hat er viel Aehnlichkeit mit dem gestreiften, walzenförmigen Schlotter-A., wie ihn Sickler im teut. Obstg. XX. 28, T. 19 beschreibt und abbildet.

Gestalt und Größe: walzenförmig, 2½" br. und fast 2¾" h., wie der Abriß zeigt.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, blaß grünlich, gelb, auf der Sonnenseite carmoisinroth verrieben und gestreift, mehr oder weniger, je nachdem die Frucht besonnt worden. Man bemerkt nur wenig grau bräun-

liche Punkte. — In der Färbung hat die Frucht allerdings einige Aehnlichkeit mit der Carmeliter-Reinette.

Kelch: langblättrig, grün, wollig, geschlossen, (nach Rochol offen) mit Fältchen umgeben, die zwar am Rande zuweilen einige Erhöhungen aber keine Rippen bilden. Querdurchschnitt ziemlich rund.

Stiel: dünn (Rochol sagt: kurz, fleischig, was wahrscheinlich nur bei ersten unvollkommenen Früchten der Fall ist), grün und hellbraun, in einer etwas rostigen Vertiefung.

Kelchhöhle: mit der kurzen Röhre einen etwas eingebogenen Kegel bildend.

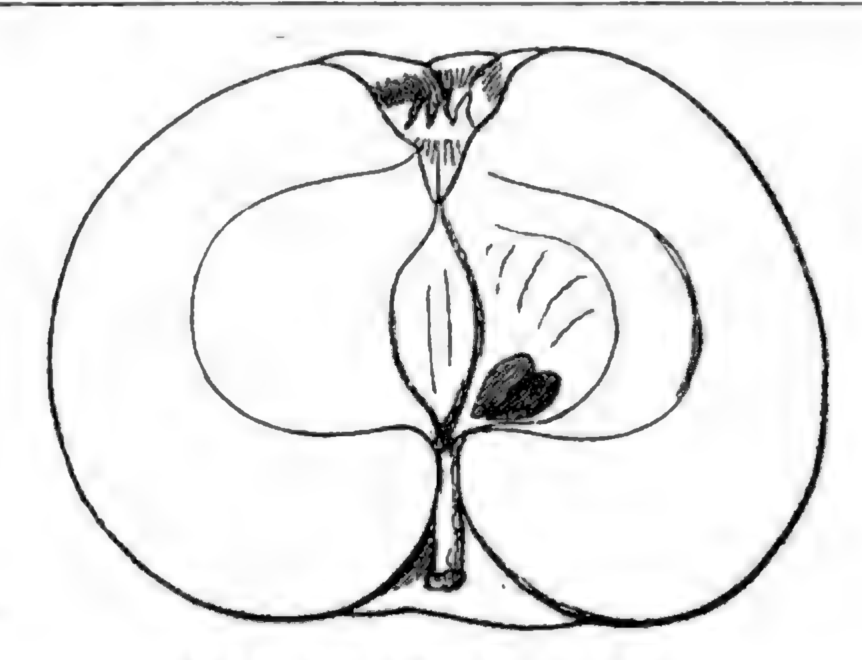
Kernhaus: citronförmig (öfters unregelmäßig, vierfächerig oder aufgerissen); Fächer sehr offen; Axe sehr hohl.

Fleisch: weiß, fein, locker, markig, wenig saftig, süßweinsäuerlich mit eigenthümlichem, feinem Gewürz, was aber wahrscheinlich sehr vom Boden abhängig ist. — Geruch schwach.

Reifzeit und Benutzung: Mitte Oktober, dauert etwa bis Ende des Jahres. Nach den von mir erbauten Früchten ein guter Wirthschaftsapfel, der hie und da seines eigenthümlichen Gewürzes wegen besonders beliebt zu sein scheint. Verlangt aber zu seiner vollkommenen Güte schweren bebauten Boden. — Nach Rochol reift der Apfel erst im Januar, soll sich bis in den Mai halten und wird als ein vortrefflicher Apfel empfohlen.

v. Flotow.

No. 16. Süßer Holaart. I, 3. Diel; III, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Süßer Holaart. Diel * † Wtr.

Heimath und Vorkommen: ein ursprünglich holländischer Apfel, den Knoop als Zoete Holaart abgebildet und beschrieben, der sich aber jetzt häufig in pomologischen Sammlungen findet.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diese Frucht Heft 3 S. 44 und nach ihm Dittr. u. A. In Holland heißt der Apfel auch Kaneel-Zoete; Waitz nennt ihn (vergl. Dittr. I) Zimmtartiger Bastard-Calvill.

Gestalt: plattrunder $2\frac{1}{2}$—$2\frac{3}{4}$" breiter und $\frac{1}{2}$" niedriger mittelgroßer Apfel, der Bauch sitzt in der Mitte, die Stielwölbung ist flach und breit, nach dem Kelch nimmt er mehr ab. Die Wölbung ist durch flache Erhabenheiten unterbrochen, die sich einzeln über die ganze Frucht hinziehen.

Kelch: geschlossen, in ziemlich tiefer mit feinen Falten umgebener geräumiger Einsenkung, breitblättrig. Kelchfläche stets uneben und meistens schief.

Stiel: kurz, meistens dick in tiefer trichterförmig mit strahligem zimmtfarbigem Rost bekleideter Höhle.

Schale: fein, glänzend, vom Baum strohgelb, später schön citronengelb, die Sonnenseite wohl besonnter Früchte mit einem lichten Rosenroth leicht verwaschen. Punkte fein, zimmtfarbig, Rost, gewöhnlich am untern Theil der Frucht, von der Stielhöhle ausgehend.

Fleisch: weiß, ins Gelbliche schillernd, von rein süßem etwas gewürztem Geschmack, etwas hülsig, ziemlich saftig.

Kernhaus: weit offen, vollsamig.

Kelchröhre: weit, bauchig und tief herabgehend (nicht wie Diel sagt nur etwas herabgehend).

Reife und Nutzung: November, December, hält bis Frühjahr. Als Tafelobst bloß für Freunde der Süßäpfel von Werth, sonst aber zu ökonomischen Zwecken, besonders zu Apfelkräutchen vortrefflich.

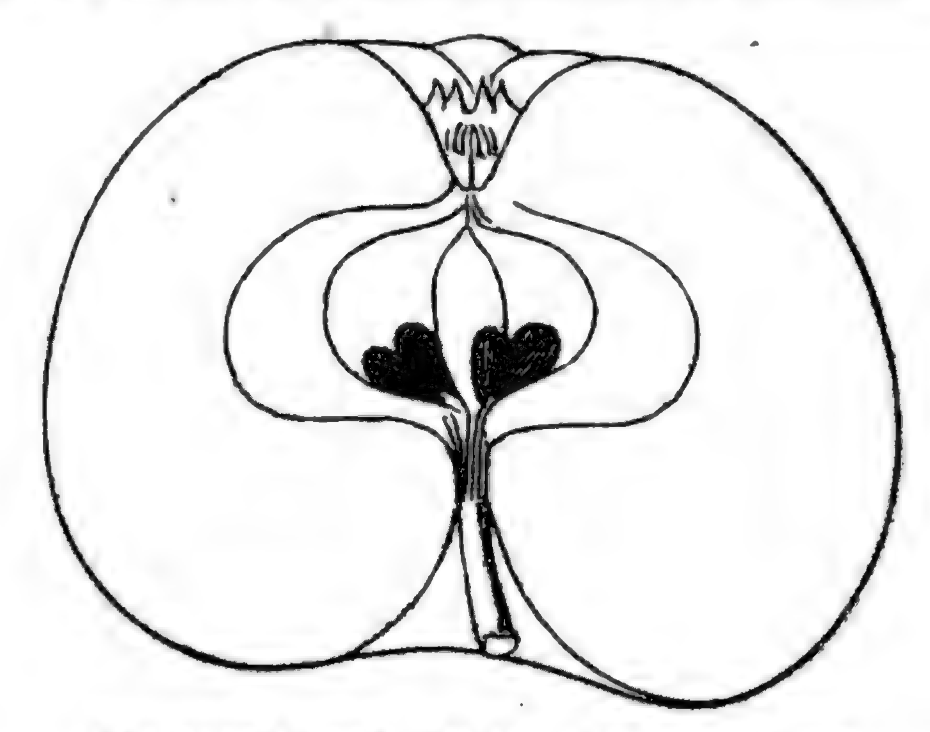
Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst sehr lebhaft und bildet eine hochgewölbt kugelförmige Krone; er blüht sehr spät und taugt auch für rauhere Obstlagen; dabei ist er sehr tragbar und bildet auch in der Baumschule sehr schöne Stämme. Die Sommertriebe sind röthlich braun und befilzt, die Blätter sind mittelgroß und langgespitzt.

Für ökonomische Anpflanzungen, auch an Straßen ganz geeignete Sorte.

Da wo die Fabrikation des sog. Apfelkrautes eingeführt ist, zu dessen erster Qualität süße Aepfel nothwendig sind, möchte der Süße Holaart eine der schätzbarsten Sorten zu größern Anpflanzungen sein, da der Baum bald und reichlich trägt, und sich die Frucht lange aufbewahren läßt.

Ed. Lucas.

No. 17. Königsapfel von Jersey. I, 3. Diel; III, 1 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Königsapfel von Jersey. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Nach Diel wahrscheinlich eine englische Sorte, die sich jetzt in pomologischen Sammlungen Deutschlands häufig vorfindet.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel unter obigem Namen zuerst 1816 im XII. Heft S. 27, und sagt, daß er als Royal Jersey nur bei William und Kirke vorkomme. Hogg citirt ganz kurz einen Royal Jersey, der aber roth gestreift sein soll und daher unsere Sorte nicht ist. Downing hat ihn nicht. Synonyme sind mir nicht bekannt.

Gestalt: plattkugelförmiger, großer, schöner Apfel. Der Bauch nimmt die Mitte der Wölbung ein und bildet eine breite Stielfläche und eine etwas kleinere Kelchwölbung. Mehrere flache Erhabenheiten ziehen sich von der Kelchfläche bis zur Stielwölbung.

Kelch: lang und spitzblättrig, offen oder halboffen, in einer tiefen, ziemlich weiten Einsenkung, welche mit feinen, fast calvillartigen, doch oft auch nur mit sehr flachen Rippen besetzt und von feinen Falten umgeben ist.

Stiel: 3/4" lang, in weiter, tiefer, trichterförmiger, gewöhnlich feinrostiger Höhle.

Schale: glatt, glänzend, vom Baum strohweiß oder weißgelb, später citronengelb, die Sonnenseite nur goldartiger gefärbt, ganz ohne Röthe. Punkte sehr fein und kaum bemerkbar; jede Frucht trägt aber

zahlreiche wie angesprengte feine Rostfiguren, die sich oft stellenweise zu einem Netze vereinigen, von zimmtgrauer Farbe.

Fleisch: weiß, ins gelbliche spielend, namentlich unterhalb der Schale, fein, markig, ziemlich saftreich, von einem angenehmen etwas gewürzten Zuckergeschmack.

Kernhaus: sehr groß, weit offen, zwiebelförmig; die Kammern sehr weit und viele schöne Samen enthaltend.

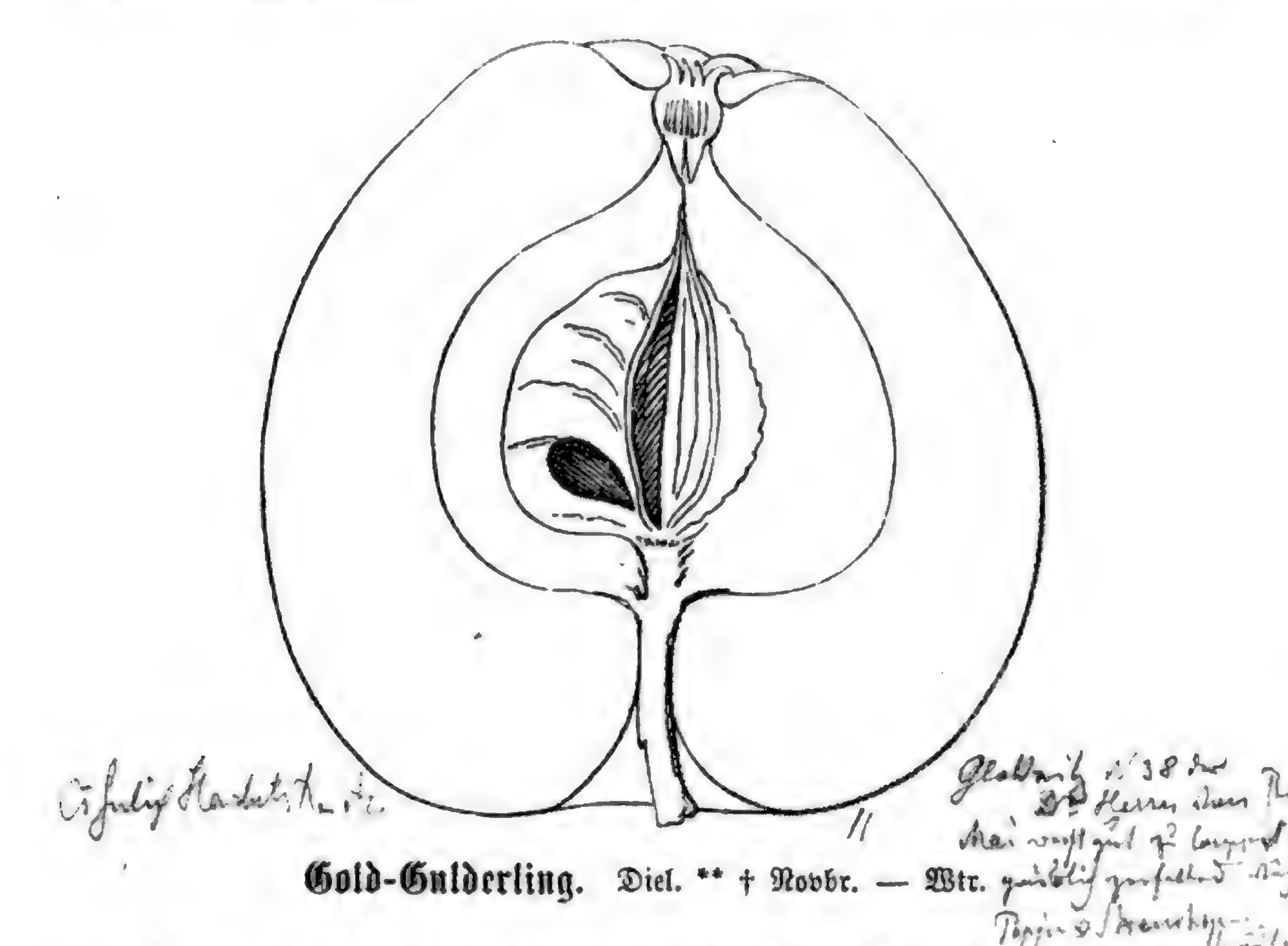
Kelchröhre: geht als ein breiter Kegel bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: November und Dezember, hält etwa 2 Monate. Ein guter Tafelapfel vom 2. Rang und für Haushaltungszwecke, sowie zu Obstmost recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs lebhaft, Aeste ziemlich aufstrebend und eine sehr schöne Krone bildend. Fruchtholz reichlich und von kurzem, gedrängtem Wuchs. Der Baum trägt bald und reichlich. Sommertriebe lang und stark, weiß bewollt, trüb erdbraunroth und wenig punktirt. Blatt klein, eiförmig, regelmäßig fein gesägt.

Mit Benützung von Diel,
Ed. Lucas.

No. 18. Gold-Gulderling. I, 3. Diel; III, 1 b. Lucas; III, 2 A. Hogg.



Gold-Gulderling. Diel. ** † Novbr. — Wtr.

Heimath und Vorkommen: Zuerst von Diel 3, 54 beschrieben, der ihn aus Marburg erhalten hat, und durch denselben sodann in Hessen, Württemberg ꝛc. weiter und wahrscheinlich noch häufiger als der Gelbe Gulderling in Deutschland verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel a. a. O. nennt ihn an erster Stelle: Gelber engl. Gulderling. Da er jedoch in England, soviel mir bekannt, ganz unbekannt ist, so dürfte die zweite Benennung passender sein. — Der Apfel ist jedenfalls mit dem Gelben Gulderling sehr nahe verwandt, v. Aehrenthal gibt Taf. 50 No. 3. eine Abbild., die mir nur zu roth erscheint. — Ob Knoop's doppelter Gulderling hierher gehört, muß ich unentschieden lassen, da ich diesen Apfel nie selbst gebaut habe.

Nachfolgende Beschreibung ist unter fortwährender Beobachtung der Früchte zweier Bäume, welche lange in meinem Garten neben einander standen, von denen der eine der Gelbe Gulderling, der andere der Goldgulderling war, sowie anderer mir zugesendeter Früchte dieser Sorten gefertigt.

Gestalt und Größe stimmen sehr mit dem Gelben Gulderling überein, doch erscheint er in der Regel etwas höher ($2^7/_8$'' br. und ebenso hoch), doch gibt es auch breitere Früchte.

Kelch: in einer etwas engen, mit feinen Rippen, die sich auch über den Bauch hin sanft aber deutlich erstrecken, umgebenen Vertiefung; langblättrig und fein gespitzt, grünlich, etwas weniger wollig als beim Gelben Gulderling und geschlossen.

Stiel: der etwas rostigen Vertiefung gleichstehend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, grünlich strohgelb, auf der Schattenseite mit weißlichgrün umflossenen Punkten, auf der Sonnenseite goldgelb mit bräunlichen, öfters röthlichen Punkten. — Einen Anflug von Roth, der vielleicht nur bei alten Bäumen vorkommt, habe ich nicht bemerkt.

Kernhaus: zwiebelförmig, groß; Fächer ganz offen, sehr geräumig; schöne Kerne, die zuweilen schlottern, wie bei dem Gelben Gulderling.

Kelchhöhle und Röhre: bilden einen kurzen, wenig eingebogenen Kegel.

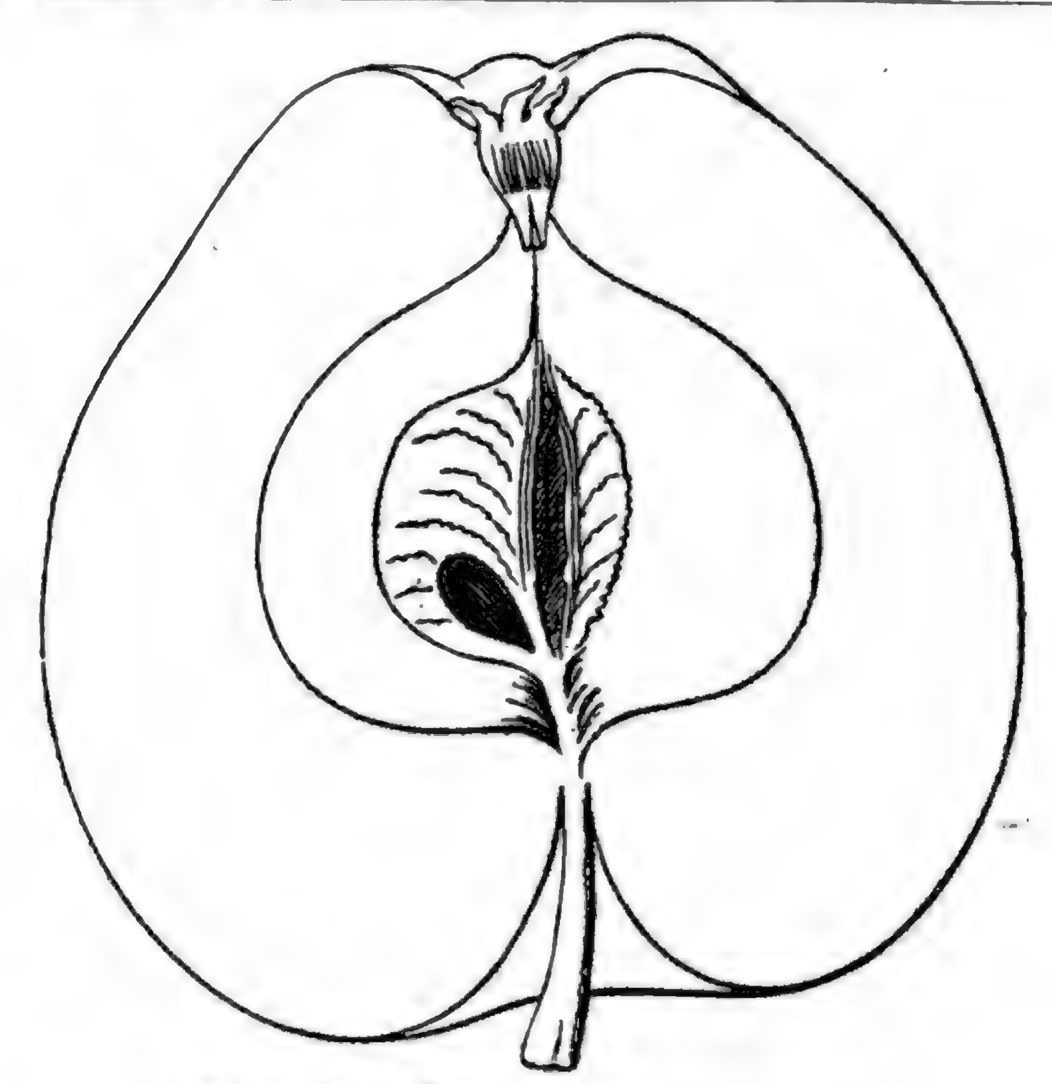
Fleisch: gelblich, fein, locker, ziemlich saftig, mit eigenthümlich gewürztem, angenehm süßem Geschmack, feiner und wohlschmeckender als bei dem Gelben Gulderling; aber keineswegs fast schmelzend, wie Diel a. a. O. sagt.

Reife und Nutzung: fast ganz wie beim Gelben Gulderling. November, hält sich lange. Tafelfrucht ersten Ranges und als Wirthschafts-Apfel zu jedem Gebrauch passend.

Baum: lebhaft aber gedrungen wachsend und bildet eine breitkugelförmige Krone. Das Blatt ist charakteristisch länglich herzförmig, unten weißwollig und scharf am Rand gezahnt. Die Holztriebe sind dünn bewollt, schön punktirt und gewöhnlich bräunlichroth, theilweise in Grün übergehend (auch nach Diel). Der Baum trägt gut, verlangt aber einen etwas geschützten Stand und warmen Boden, sonst leidet er nicht selten vom Krebse.

v. Flotow.

No. 19. Gelber Bellefleur. I, 3. Diel; III, 1. Luc.; III, 2 A. Hogg.



Gelber Bellefleur. Thomp. *) ** †† W.

Heimath und Vorkommen: stammt nach Downing 100 aus Burlington in Neu-Jersey und hat seinen Namen von der schönen Blüthe. In den Vereinsstaaten soll er sehr geschätzt und auf den Märkten in Philadelphia sehr häufig sein. — In England scheint er noch wenig bekannt, doch hat ihn Hogg 283. — In Deutschland erst in einigen Baumschulen und Gärten.

Literatur und Synonyme: Die Amerikaner und Engländer nennen ihn Yellow Bellefleur oder y. Belle flower, auch blos Bellflower (die obigen und London Cat. No. 46. Down. gibt a. a. O. auch einen Umriß der Frucht). — In französischen Werken habe ich ihn noch nicht gefunden, er müßte denn unter Bellefleur anglaise im Catalog v. Bavay gemeint sein. — In deutschen pomolog. Werken finde ich ihn noch nicht beschrieben. In Hamms agronom. Zeitschr. 1854. S. 695 habe ich eine Beschreibung und Zeichnung desselben geliefert.

*) Der Name war ursprünglich „Gelber englischer Schönblühender". Downing nennt ihn aber selbst Yellow Bellefleur; ich glaube daher, daß der obige kürzere und wohlklingendere Name wohl geeigneter ist, zumal er genau den Originalnamen wiedergibt. Luc.

Digitized by Google

Gestalt: der beigedruckte Abriß gibt die Form und Größe der Frucht (3¼" breit, 3" hoch) zu erkennen, und ist besonders durch die etwas hervorgezogene stumpfe Spitze nach dem Kelch zu kenntlich. — Der Querdurchschnitt nach der größten Breite der Frucht ist fast ganz rund.

Kelch: grünlich, etwas wollig, lang und fein blättrig, geschlossen, in einer Vertiefung, mit feinen Falten und deutlichen regelmäßigen, rippenartigen Erhabenheiten am Rande derselben umgeben, welche sich bald über die Frucht hin verlieren.

Stiel: grünlich braun und etwas wollig.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, bei vollständiger Reife citrongelb, selten auf der Schattenseite ein wenig röthlich angelaufen, mit starken, weitläufig vertheilten, braunen, meist weißlich umflossenen, nach dem Kelch zu überhaupt nur weißlich durchschimmernden Punkten. Selten einige, vom Stiel ausgehende Rostfiguren.

Fleisch: gelblich, mit gelbgrünen Adern durchzogen, fein, mürbe, saftig und von gewürzig weinigem, reinettenartigem Geschmack; Geruch des Fleisches angenehm süßlich.

Kernhaus: groß, zwiebelförmig; die Fächer groß, geräumig, weit offen; Axe hohl.

Kelchhöhle: kegelförmig mit kurzer Röhre.

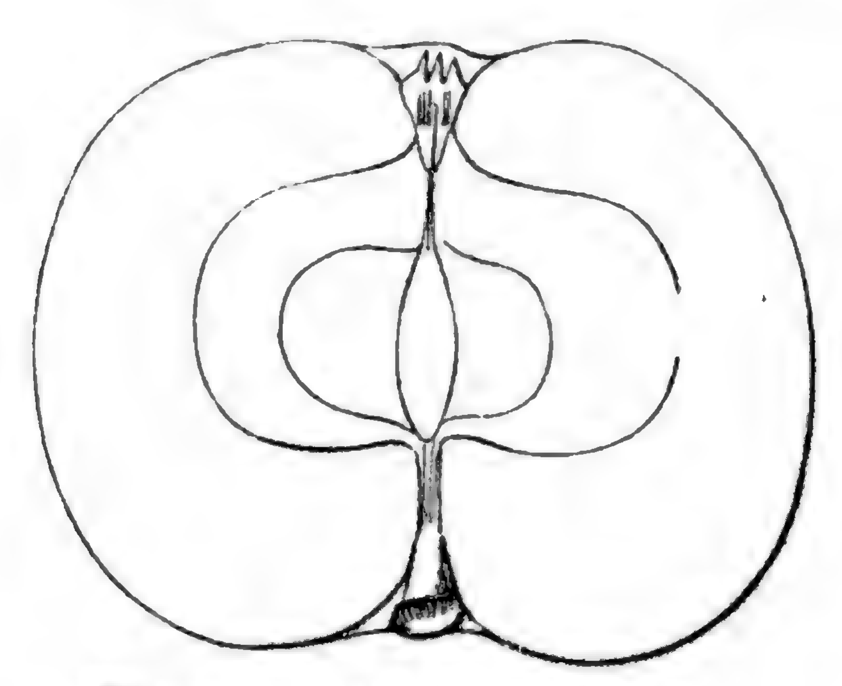
Reife und Nutzung: November und hält sich den Winter hindurch; 1858 bis in den März. Dürfte unter den hiesigen Verhältnissen zu den Tafel-Aepfeln ersten Ranges zu rechnen sein, ist aber auch in der Wirthschaft gut zu brauchen. Der Londoner Katalog bezeichnet ihn allerdings im dortigen Klima nur als Küchen-Apfel.

Baum: von mittelmäßig starkem Wuchs, sehr tragbar. Die Aeste senken sich etwas durch die Last der Früchte.

Mit Vorstehendem stimmt Downings Beschreibung und Abbildung überein und er bemerkt noch, daß er auf dem Sandboden von Neu-Jersey besonders gut gedeihe, regelmäßig trage und einen Platz in jedem Garten verdiene. — Unter den wahren Gulderlingen dürfte er nahe Verwandte finden.

v. Flotow.

No. 20. **Winterquittenapfel.** I, 3. Diel; III, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Winterquittenapfel. Diel. * †† W.

Heimath und Vorkommen: Eine ursprünglich englische Frucht, aber jetzt ziemlich verbreitet. Diel erhielt von Loddiges den Apfel als Quince Appel.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel als Engl. Wtr.-Quitten-A. II. Nachtrag Bd. S. 21. Nach vorliegenden Früchten und Holz von Bollwiller ist die Franz. Quitten-Reinette, Rein. coin françaiso mit ihm identisch; auch paßt Diel's Beschreibung (bis auf die Kelchröhre) vollständig. Oberdieck erhielt diesen A. auch als Corneli's frühe gelbe Herbst-R., als Amerikanischer Kaiser-A., als Wahre weiße Herbst-Reinette und als Norfolk Storing. Hogg führt ihn als Lemon Pippin auf. Seine Abbild. zeigt die seltenere längliche Form.

Gestalt: kugelförmig, seltner hochgebaut kugelförmig, stark mittelgroß, mittelbauchig, beide Wölbungen gleich, oder die nach dem Kelch etwas spitzer abnehmend.

Kelch: lang und fein gespitzt, wollig, geschlossen, in mitteltiefer, geräumiger, mit feinen Rippen und Erhabenheiten versehener Einsenkung. Kelcheinsenkung uneben.

Stiel: gewöhnlich nur ein Fleischbutzen in einer rostfarbigen Höhle, welche öfters ganz fehlt, wenn der Stiel gleichsam den Fortsatz der Frucht bildet.

Schale: fein glänzend, vom Baum grünlich gelb, später hoch citrongelb, auf der Sonnenseite schön goldartig. Punkte: fein, zerstreut, weißliche Schalenpunkte häufig; in der Kelcheinsenkung gewöhnlich etwas zimmtfarbiger Rost, so auch öfters Rostfiguren auf der Wölbung.

Fleisch: weiß, saftvoll, fein, reinettenartig, von angenehmem süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: groß, calvillartig offen, Kammern geräumig.

Kelchröhre: ein breiter tiefer Kegel, bis auf das Kernhaus herab-gehend.

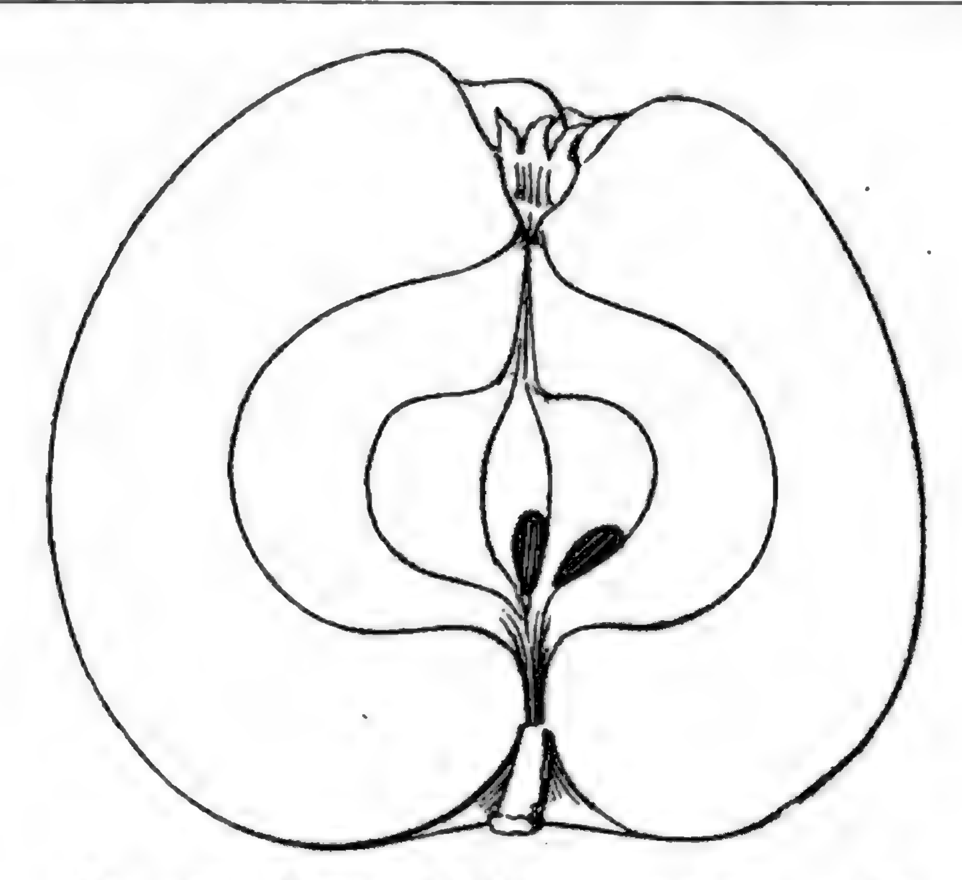
Reife und Nutzung: Novbr. und Decbr., hält bis Juni und länger. Recht guter Tafelapfel, vortrefflich für die Oeconomie, zu Obstwein und Marmelade.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine umfangreiche, doch ziemlich hochgewölbte Krone, hat starkes, gerades Holz, und ist mäßig fruchtbar. Oberdieck bezeichnet ihn als sehr fruchtbar, und zwar in allen den erwähnten Identitäten. Die Leitzweige sind bewollt, steif und gerade in die Höhe strebend, die Seitenzweige stehen bogig ab. Das Blatt ist groß, flach, hellgrün, ziemlich stark aber stumpf gesägt, unten wollig.

Der Baum zeigt sich als sehr dauerhaft, er wird groß und alt, trägt aber nie recht voll. Vielleicht ist der hiesige Boden nicht kraftvoll genug. Auf Johannis-Apfel trägt er in gutem Gartenboden reichlicher und liefert dann weit größere Früchte.

Ed. Lucas.

No. 21. Englischer Gewürz-Apfel. II, 2. Diel; IV, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Englischer Gewürz-Apfel. Diel. * † Nov. — Wtr.

Heimath und Vorkommen: ein älterer Apfel aus England, der als Spice Apple dort vorkommt.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn X. Bd. S. 34. als Weißen englischen Gewürz-Apfel, unter welchem Namen er ziemlich in allen größern pomol. Sammlungen vorkommt. Oberdieck hält ihn für ziemlich entbehrlich. Downing hat ihn nicht.

Gestalt: mittelgroß, breit kugelförmig (nicht kugelförmig wie Diel sagt), stielbauchig, Wölbung durch flache Erhabenheiten uneben, besonders an der obern Hälfte der Frucht. Breite $2\frac{1}{2}$—3″, Höhe $2\frac{1}{3}$—$2\frac{3}{4}$″ (vom Hochstamm).

Kelch: geschlossen oder nur etwas offen, lange grün bleibend, spitzblättrig in ziemlich enger, tiefer Einsenkung, mit feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, ½″ lang, in tiefer, stark berosteter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, anfangs grünlich gelb, später schönes Citrongelb, auf der Sonnenseite goldartig geröthet (in warmen Jahrgängen), mit einzelnen wie angespritzten Rostspuren. Punkte: nicht sehr deutlich, zerstreut, fein und gelbgrau.

Fleisch: weiß, weich und locker, saftig, von süßlich angenehmem, doch nicht besonders gutem, namentlich nicht kräftigem Geschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: groß, hohlachsig, vollsamig.

Kelchröhre: ein kurz und ziemlich weiter Kegel.

Reife und Nutzung: Novbr., Decbr., hält bis März. Tafelobst zweiten Ranges, für die Wirthschaft, namentlich zu Apfelkraut recht brauchbar, so auch zum Backen und Dörren.

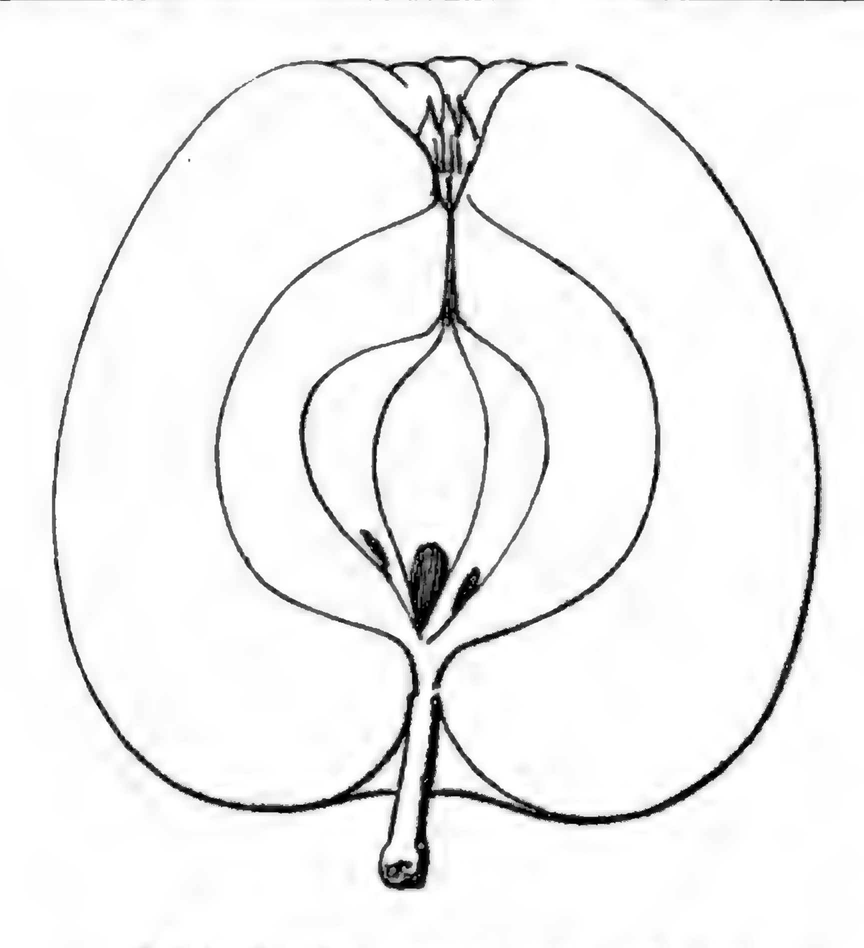
Eigenschaften des Baumes: der bald und gut tragende Baum bildet eine breite, flachgewölbte Krone; er treibt in der Jugend stark, die Zweige sind braunroth, theilweise befilzt und schön punktirt.

Hogg führt unter No. 337 einen Spice Apple, dem er „Diel" beigefügt, an, der auf der Sonnenseite breite Streifen von Carmoisin haben soll. Er sagt, es sei dies nicht der Spice Apple des Catalogs der Horticultural Society, aber einer, der bei Kirke unter diesem Namen cultivirt und von Diel so beschrieben sei. Letzteres ist offenbar falsch. — Ein früher Augustapfel, den Hogg als Early Spice (Hort.) aufführt, ist ebenfalls eine ganz andere Frucht.

Dieser Apfel verdient in öconomischen Anpflanzungen besonders zu den angedeuteten Benutzungsarten alle Beachtung, er ist gar nicht empfindlich und gedeiht auch in rauhern Lagen.

Ed. Lucas.

No. 22. Pile's Russet. I, 3. Diel; III, 2. a. Lucas; III, 2 C. Hogg.



Pile's Russet. Miller. * ††, fast ** W.

Diese schätzenswerthe, in England schon lange gebaute, von Miller, Abercrombie (S. 30), Mawe und neuerlichst auch von Hogg (S. 156) kurz angeführte Frucht, die ich von Diel und aus zwei anderen Quellen falsch erhalten hatte, glaube ich endlich durch ein von der Prager Societät bezogenes Reis ächt wieder erhalten zu haben und stimmten meine Früchte mit Diel's Beschreibung im Wesentlichen überein. Die Frucht zeitigt im Nov., und hat gegen Ostern den Geschmack verloren.

Gestalt: hochaussehend, abgestumpft kegelförmig, 2½ bis 2¾" breit und so hoch; Bauch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach wölbt, nach dem Kelche aber stärker abnimmt. Nur flache Erhabenheiten laufen über die Frucht hin, so daß der Bauch ziemlich gefällig gerundet ist.

Kelch: meist geschlossen, bei großen Früchten oft etwas offen, in flacher, mit einigen Falten gezierter Senkung.

Stiel: holzig, stark ½ Zoll lang, in weiter, ziemlich tiefer, zuweilen einen Fleischbutz zeigender, rostiger Höhle. Rost oft ziemlich rauh und strahlig, etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: Grundfarbe vom Baum hellgrün, in der Reife fast goldgelb. Ein etwas trübes, erdartiges, in der Reife freundlicher werdendes Blutroth überdeckt, verwaschen und nur nach der Schattenseite hin Spuren von Streifen zeigend, die ganze Sonnenseite erstreckt sich oft selbst noch auf die Schattenseite und ist durch Aufliegendes abgeschnitten. Punkte: zahlreich und fein, fallen durch feine, sie umgebende helle Ringe besonders in der Röthe ins Auge. Geruch fehlt und die Frucht welkt nicht.

Fleisch: fein, gelblich, markig, hinreichend saftvoll, von zimmtartigem, etwas weinigem Zuckergeschmack, fast wie beim Großen edlen Prinzessinapfel.

Kernhaus: groß, offen, mit ziemlich vielen kaffeebraunen, spitzen Kernen.

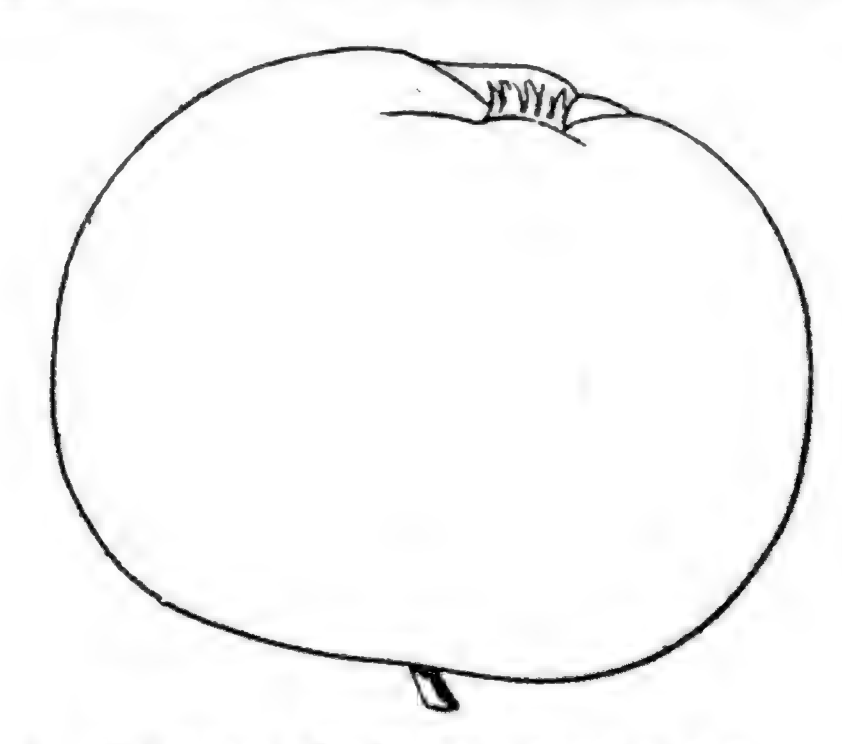
Kelchröhre: spitzer, ziemlich herabgehender Kegel.

Der Baum wächst nach Diel lebhaft, wird groß und bildet eine hohe, schön belaubte Krone, die bald und reichlich fruchtbar wird. Sommertriebe lang und stark, nach oben mit dünner Wolle belegt, glänzend dunkelroth (am Probezweige fand ich sie etwas gelblicher roth, den Trieben des großen edlen Prinzessinapfel mehr ähnlich) und deutlich punktirt. Blatt aus der Mitte des Sommertriebes mehr ei- als herzförmig, 3" lang, 2¹/₄" breit, ziemlich aufwärts und etwas rückwärts gebogen, mit schöner halbaufgesetzter Spitze, unten nicht wollig, glänzend, am Rande mit starken doppelt gekerbten Zähnen besetzt. Augen herzförmig, sitzen auf breiten Augenträgern.

Hogg bezeichnet den Baum als sehr gesund und kräftig und den größten Umfang erreichend. Er sei auch ausgezeichnet fruchtbar.

Oberdieck.

No. 23. **Mülhauser Christapfel.** II, 2. Diel; IV, 1 b. Lucas; III, 1 A. Hogg.



Mülhauser Christapfel. Lucas. ** † W.

Heimath und Vorkommen: ich erhielt diesen allerliebsten Apfel durch den verstorbenen Schulmeister Kimmelmann aus Mülhausen a./N., wo der Baum in sehr milder Lage aus Kernen erwachsen steht. Der Apfel wird dort fast jährlich zur Verzierung des Christbaumes verwendet, daher Christapfel genannt.

Literatur: beschrieben und abgebildet ist er zuerst im Hohenh. Wochenblatt 1850, No. 47 und in den Kernobstsorten Württembergs kurz aufgeführt.

Gestalt: kleiner, plattrunder, sehr schöner Winterapfel. Der Bauch sitzt ein wenig unterhalb der Mitte; Kelch und Stielwölbung sind fast gleich und letztere nur wenig platter. Die Rundung der Frucht ist eben. Der Höhedurchmesser beträgt $1^{3}/_{4}''$, die größte Breite $2^{1}/_{4}''$.

Kelch: geschlossen, klein, feinblättrig, in weiter ausgeschweifter etwas tiefer Kelcheinsenkung, deren Rand mit feinen Falten bekleidet ist, welche auf der Kelchfläche verschwinden.

Stiel: kurz, dick, in ziemlich enger, flacher, etwas rostiger Stielhöhle.

Schale: äußerst fein und zart und wie durchsichtig, so daß der Apfel unter einer Glasglocke wie aus Wachs verfertigt scheint. Die Grundfarbe ist vom Baum strohweiß, welche Farbe bis zur Reife bleibt; die Sonnenseite recht besonnter Früchte mit einem feinen Carmoisinroth leicht verwaschen. Punkte kommen zerstreut vor, in der Röthe bräunlich mit dunkelrothem Hof, in der Grundfarbe wie feine Stäubchen; außer-

dem finden sich feine grünliche Schalenpunkte besonders in der Nähe des Kelches häufig.

Fleisch: schneeweiß, sehr saftig, locker und von einem feinen süßweinigen Geschmack.

Kernhaus: groß, regelmäßig und viele schöne große Kerne enthaltend.

Kelchröhre: kurz.

Reife und Nutzung: der Apfel zeitigt im December und hält sich bis in den Februar. Als feiner und überaus schöner Tafelapfel zu empfehlen.

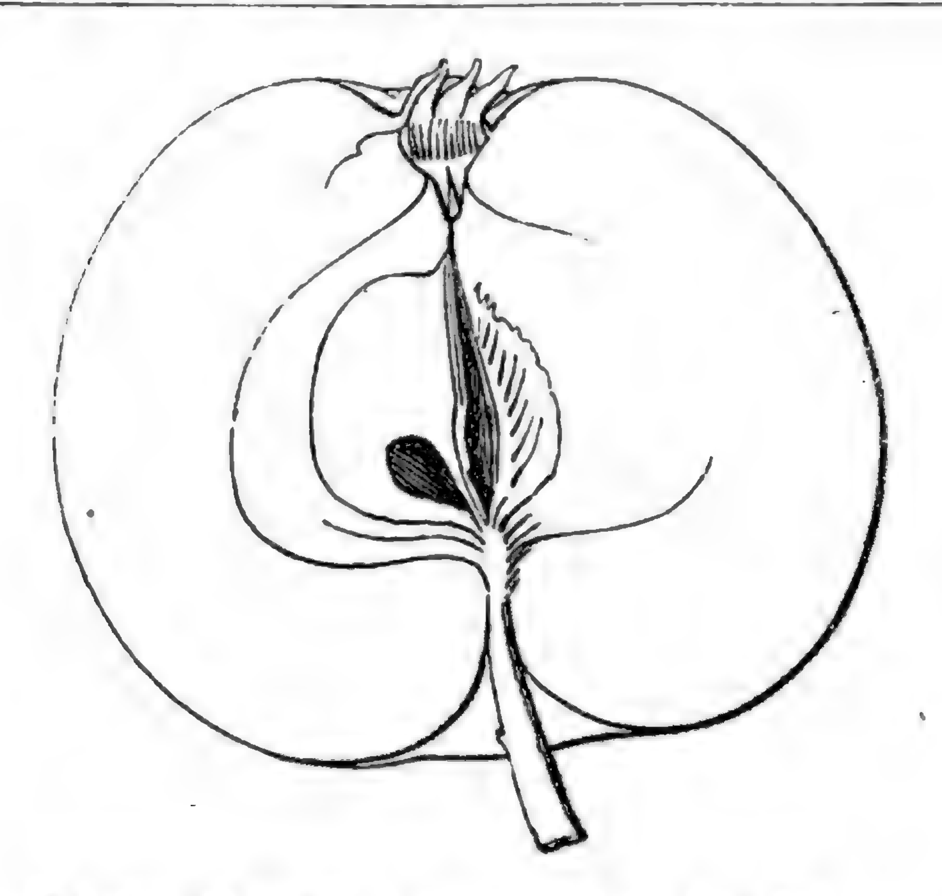
Eigenschaften des Baumes: der Mutterbaum ist sehr tragbar und treibt deshalb wenig ins Holz. Die jungen Bäume in der Baumschule haben einen sehr schönen starken geraden Wuchs, ihre Nebenzweige zeigen aber noch den Charakter des Wildlings, sind ziemlich abstehend und haben eine dornartige Spitze, was sich aber nach einigen Jahren verliert. Die Triebe sind fein befilzt, sehr steif und gerade.

In der großen Obstausstellung in Cannstatt 1852, wo dieser Apfel auch ausgestellt war, fand diese kleine Frucht wegen ihres äußerst zarten Ansehens sehr großen Beifall.

Zur Anpflanzung in Gärten, besonders auch als Pyramide verdient dieser kleine zierliche Apfel wegen Schönheit, Güte und Tragbarkeit Empfehlung.

Ed. Lucas.

No. 24. **Rother Astrakan.** II, 2. Diel; IV, 2 b. Lucas; I, 1 C. Hogg.



Rother Astrakan. Dittrich. * †† E. Juli, Aug.

Heimath und Vorkommen: Rußland, Schweden, Norwegen, erst 1816 England, im nördlichen Deutschland in manchen Baumschulen und Gärten.

Literatur und Synonyme: Beschreibung in Dittrich III, 22, im Pom. Mag. III, m. Abbild., Lindl. guide O., Hogg 163, Down. 75 m. Abriß. — Unter dem Namen: kaiserl. Calv. habe ich ihn von Baumann, als Beauty of Wales v. Aehrenthal in Propfreisern erhalten. — Sehr nahe verwandt ist Dittrichs Pfirschenrother Sommerrosenapfel.

Gestalt: wie beifolgender Abriß, 2²/₃—3″ breit, 2¼—2½″ hoch.

Kelch: grün, lang, geschlossen, wollig, wie die Umgebung, in flacher Einsenkung mit Falten und Perlen umgeben, die sich (regelmäßig 5) etwas rippenartig am Rande erheben, aber nur ganz flach über die Frucht hinlaufen und im Querschnitt kaum bemerkbar sind.

Stiel: grün, wollig, knospig. Höhle: strahlig, rostig.

Schale: glatt, fein, geschmeidig, abgerieben glänzend, am Baum mit bläulichem Duft überlaufen. Grundfarbe: blaß-gelblich, weiß, fast strohgelb auf der Sonnenseite, und fast gänzlich mit blaßroth, oft in sehr schönes lebhaftes Carmoisinroth (Pfirschenroth) übergehend, überlaufen und darin mit stärkerem Roth verrieben, wodurch das Roth fein

getüpfelt erscheint (ohne Streifen). Punkte: zahlreich, theils weißlich, theils bräunlich, besonders nach dem Kelch zu gelblich oder röthlich.

Fleisch: schön weiß, selten etwas gelblich, an der Schale und an dem Kernhaus etwas roth, ziemlich fein, nicht locker, sondern etwas fest, doch mürbe, saftig, mit angenehm säuerlichem, rosenartig gewürztem, erfrischendem Geschmack. Geruch: sehr angenehm.

Kernhaus: zwiebelförmig, groß; Fächer: weit offen; Axe: hohl; Kerne: häufig.

Kelchhöhle mit der kurzen Röhre kegelförmig.

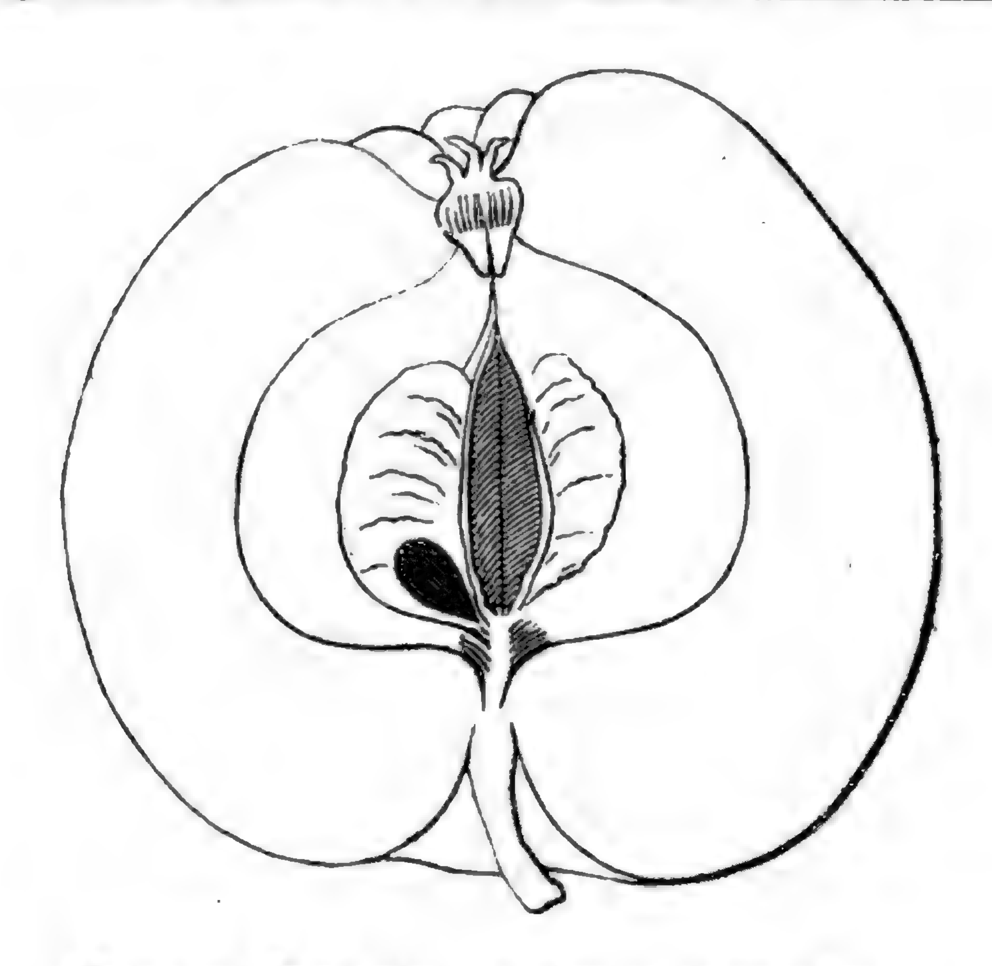
Reife und Nutzung: Ende Juli bis Mitte August; sehr schöne Tafelfrucht, auch als Wirthschaftsfrucht besser als der Weiße astrakanische Sommerapfel und dürfte solche gewiß auf dem Markte vielen Beifall finden.

Baum: wächst lebhaft, wird aber nicht groß, trägt sehr stark und jährlich.

Zur Anpflanzung selbst in rauheren Gegenden zu empfehlen, aber wegen seiner anlockenden Schönheit nicht im Freien.

v. Flotow.

No. 25. Danziger Kantapfel. I, 1. Diel; IV, 2. b. Lucas; III, 1. C. Hogg.



Danziger Kantapfel. Diel ** †† Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: Der Apfel ist schon seit langer Zeit unter sehr verschiedenen Namen bekannt und in den Niederlanden und Deutschland weit verbreitet.

Literatur und Synonyme: Knoop hat ihn zuerst unter obigem Namen, (nennt ihn aber auch Kant appel, rode Kant-A.) unter welchem ihn auch Diel 14, 3 verbreitet hat. Er kommt aber auch bei letzterem, nach der Beobachtung vieler Pomologen, denen ich nur beistimmen kann, ferner unter den Namen vor: Calvillartiger Wtr.-Rosen-A., Diel 20, 67, Bentlebener Rosen-A., 13, 49, Lorenz-A., 10, 81, Florentiner, 4, 53, Rother Liebes-A., 8, 91, Schwäbischer Rosen-A. 18, 49, und vielleicht unter noch mehreren andern z. B. Rother Mark-A., 8, 49, Rosenfarbener gestreifter Herbst-Cousinot 13, 35, 2c., welche sich nach gründlicher Prüfung, wohl als identisch herausstellen dürften. Was mir bis jetzt als Großer rother Herbst-Faros, Diel 4, 78, vorgekommen ist, (nicht zu verwechseln mit dem Faros der Franzosen und Mayers Faros) habe ich für nichts Anderes als einen üppig erwachsenen Danziger Kant-A. erkennen können. Man ist immer zu schnell bereit gewesen, jeder kleinen Abweichung der Früchte einen neuen Namen zu geben. In Thüringen ist der A. allgemein unter dem Namen Winterrosen-A. oder Rother Cardinal bekannt und Dittrichs Wtr.-Rosen-A. Diel Obstverz. No. 538, Dittr. I, 164, ist nichts anderes als dieser A. — Manger und Christ im Wtb. verwechseln ihn mit dem Rothen H.-Calvill. In Württemberg heißt er allgemein Rosen-A., Rother Wulstling, Tiefbutz 2c. — Abbildung bei Knoop unzulänglich; bei v. Aehrenthal T. 11, 1, ziemlich gut, zu lebhaft colorirt. — In Frankreich und England scheint er nicht bekannt.

Gestalt und Größe einer regelmäßigen Frucht mittlerer Größe (3" breit, 2⁶/₈" hoch) zeigt der Längendurchschnitt. Doch habe ich sie auch 3³/₈" breit und 2¹/₂" hoch gefunden.

Kelch: lang gespitzt, grün, wollig, meist geschlossen, in einer engen, tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten versehen ist, zwischen welchen sich nur einige Rippen erheben und über den Bauch der Frucht hinlaufen, doch aber im Querschnitt sich nur wenig auszeichnen.

Stiel: grün und braun, wollig, knospig, in einer engen und tiefen, strahlig rostigen Höhle.

Schale: fein, glatt und fettig, mit grünlich-gelber, etwas matter Grundfarbe, die aber auf der Sonnenseite mit immer lebhafter werdendem Carmoisinroth verwaschen und darin streifenartig verrieben und gefleckt ist. Bei ganz besonnten Früchten ist von der Grundfarbe fast gar nichts zu bemerken. Je mehr die Früchte beschattet sind, je weniger sonnenreich das Jahr ist, je jünger die Bäume sind rc. rc., desto mehr sieht man die Grundfarbe, und im umgekehrten Falle, zumal bei gehörigem Zusammentreffen des Sonnenscheins mit Regen, desto verbreiteter und lebhafter ist die Röthe.

Kernhaus: breit zwiebelförmig, offen, mit bedeutend großer Axenhöhle. Fächer geräumig mit schönen Kernen.

Kelchhöhle und Röhre bilden zusammen einen kurzen stumpfen Kegel.

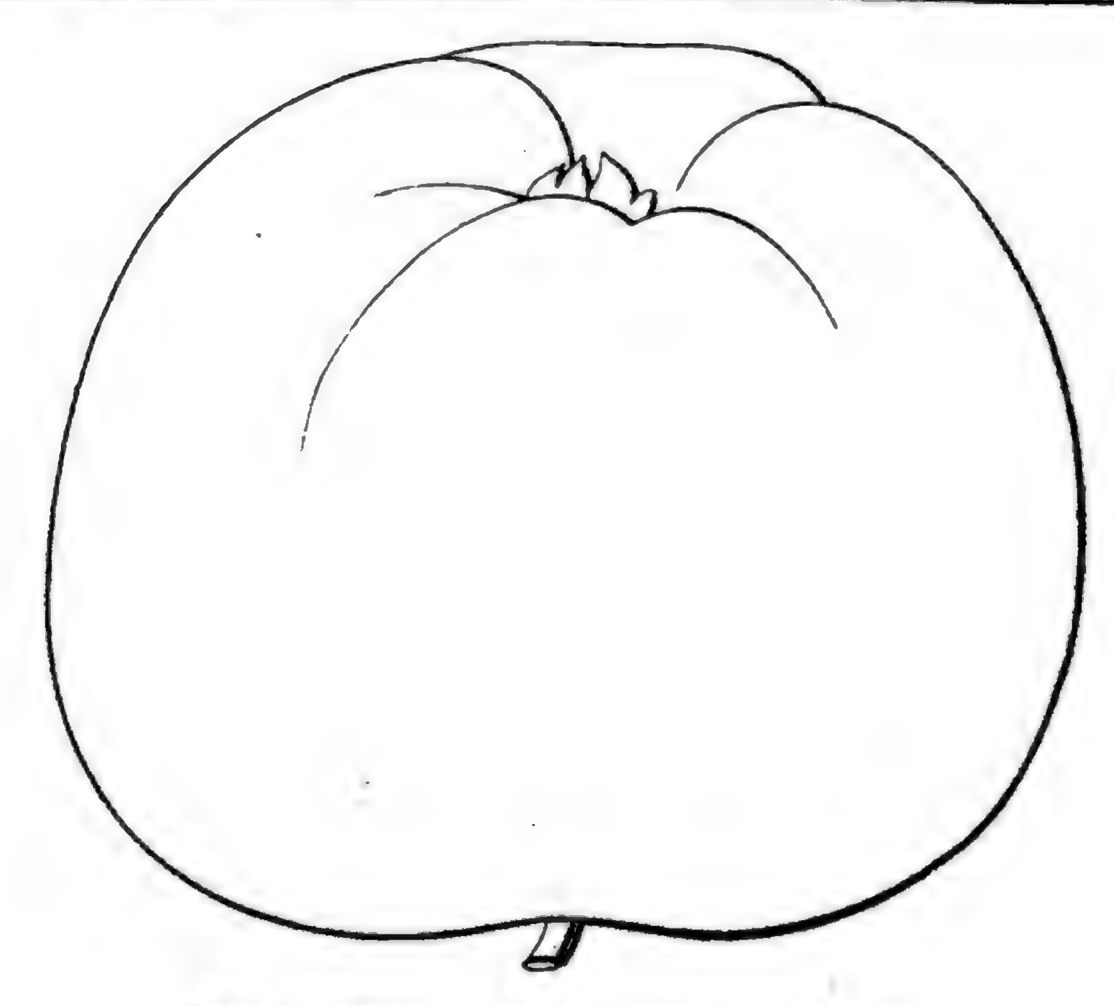
Fleisch: weißlich gelb, etwas ins Grüne spielend, oder mit grünlichen Adern, fein, weich, markig, saftvoll und von einem angenehm gewürzten, fein weinsäuerlichen Geschmack. — Geruch: schwach, angenehm.

Reife und Nutzung: zeitigt oft schon im halben October und hält sich bis in den December, gut aufbewahrt wohl auch bis Februar. Ist sowohl als Tafel-Apfel zweiten Ranges, wie auch als Wirthschaftsfrucht ersten Ranges gut zu gebrauchen. Soll auch eine gute Mostfrucht sein.

Baum: wächst ziemlich stark und wird ansehnlich groß. Seine Aeste stehen wagerecht ab und bilden eine ausgebreitete Krone, trägt bald und reichlich, verlangt aber guten Boden, wenn die Frucht ganz gut werden soll.

v. Flotow.

No. 26. Der Böhmer. II, 2. Diel; IV, 2. b. Lucas; III, 1. C. Hogg.



Der Böhmer. (Tirol.) Lucas. ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: In Südtirol, besonders in der Gegend von Bozen und Meran. Man findet dort mehrere Früchte unter dem Namen Böhmer, namentlich einen sogenannten Oestreichischen Böhmer, der dem Weißen Winter-Taffetapfel sehr nahe verwandt ist, und einen sogenannten Wilden Böhmer, einen ungemein schönwüchsigen, sehr fruchtbaren, aber minder werthvollen und ziemlich hartfleischigen Apfel. Dagegen traf ich zwei allerliebste Abarten unserer Sorte auf der Obstausstellung in Bozen, den Edelböhmer und den Böhmer von Kaltern, ersterer durch eine ungemein zarte, rosenrothe Färbung, letzterer durch einen etwas höheren Bau ausgezeichnet.

Literatur und Synonyme: Ich fand bei keinem Pomologen eine passende Beschreibung und gab daher zuerst in der Monatsschrift für Pomologie 1857 S. 260 die Beschreibung und Abbildung dieser schönen und delicaten Frucht.

Gestalt: ziemlich großer, sehr schön gebauter, plattrunder Apfel; der Bauch sitzt etwas unter der Mitte, von wo sich die Frucht nach dem Stiel platt abrundet, während sie nach dem Kelche etwas mehr abnehmend erscheint. Von der Kelchwölbung ziehen sich einige flache Erhaben-

heiten über die obere Hälfte der Frucht. Höhe und Breite sind aus der Abbildung ersichtlich.

Kelch: geschlossen, breitblättrig, in tiefer, fast trichterförmiger Einsenkung mit feinen Falten und mehreren über die Wölbung sich hinziehenden und diese uneben machenden Erhabenheiten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, in sehr tiefer und weiter, trichterförmiger Höhle, welche mit feinem, strahligem Rost leicht bekleidet ist, der aber auch mitunter fehlt.

Schale: glatt, sehr zart, glänzend strohweiß; Sonnenseite mit dem schönsten Carmin verwaschen und nach der Schattenseite leicht rosa angelaufen, oft wie angehaucht; sehr feine, gelbe Rostspuren zeigen sich an jeder Frucht; Punkte selten und nur ganz fein, einzeln, hellbraun. (Streifen, wie sie die Abbildung zeigt, kommen nur als seltene Ausnahme vor.)

Fleisch: weiß, ziemlich locker, sehr saftreich, von feinem, süßweinigem; sehr angenehmem Geschmacke, der vielleicht in minder südlichen Lagen sich durch etwas mehr Säure noch verbessern dürfte.

Kernhaus: offen, mittelgroß, mit herzförmigen, vielsamigen Kammern und dickeiförmigen Kernen.

Kelchröhre: tief und weit, bis zum Kernhaus herablaufend.

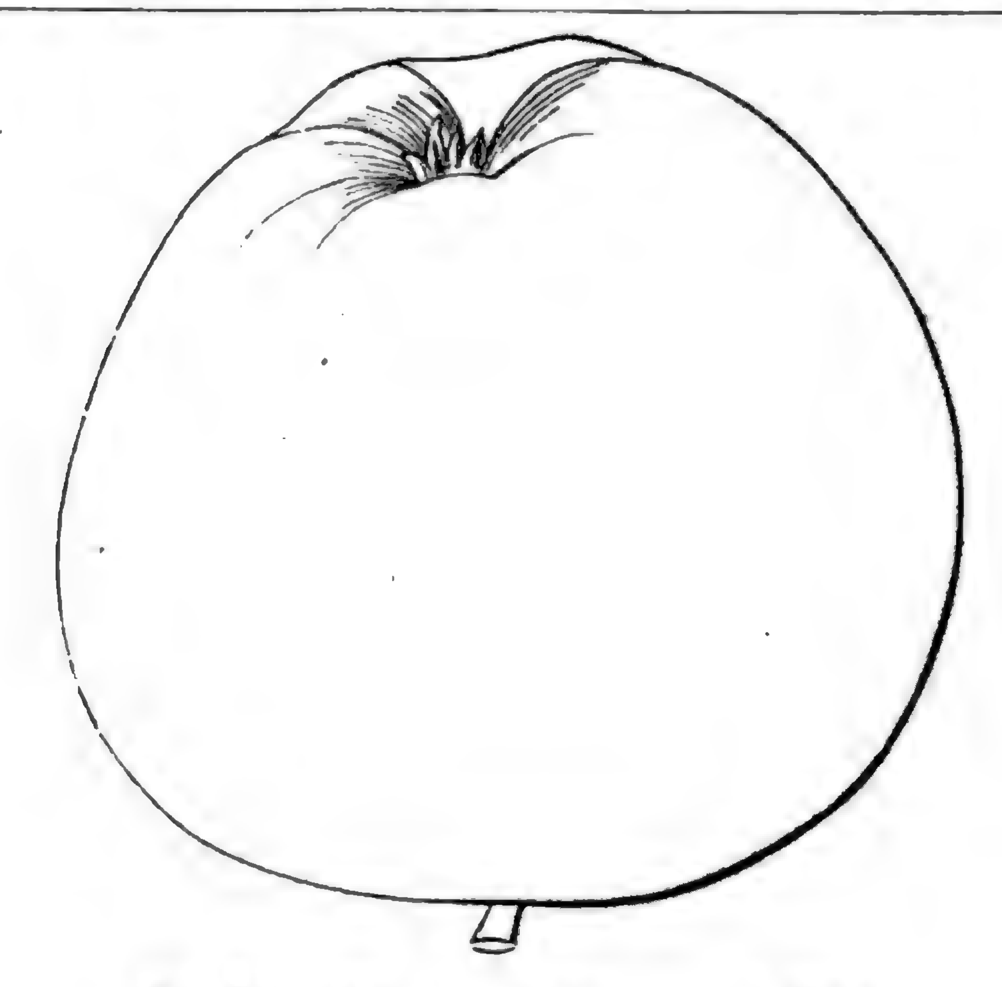
Reife und Nutzung: Dezember bis März. — Als Tafelfrucht ersten Rangs, und besonders als vorzüglich gesuchte, durch ihre Schönheit sehr ausgezeichnete Marktfrucht von großem Werth.

Eigenschaften des Baumes: der sehr tragbare, gesunde Baum gleicht in seinem Wuchse dem Danziger Kantapfel, nur hängen die Zweige etwas; er ist gesund, trägt bald und reichlich und zeigt stets einen freudigen Wuchs. Das junge Holz ist graufilzig, die Zweige dick, sehr gerade wachsend und sehr schöne Stämme bildend.

Ueber das Gedeihen dieser Böhmer in nördlicheren Lagen müssen erst noch Beobachtungen gemacht werden, und ich rathe vorläufig, die Bäume nur in die wärmeren, geschützteren Lagen der Gärten zu bringen.

Ed. Lucas.

No. 27. Der Köstlichste. II, 2. Diel; IV, 2b. Lucas; III, 2C. Hogg.



Der Köstlichste. v. Zallinger. ** ! † Winter.

Heimath und Vorkommen: In der Gegend von Trient und jetzt bei Bozen durch Herrn v. Zallinger, der diesem Apfel obigen vollkommen passenden Namen gab, verbreitet.

Literatur und Synonyme: Ich habe diese Frucht zuerst in der Pomol. Monatsschr. 1856 beschrieben und abgebildet. Nach erhaltenen Nachrichten wird dieser Apfel bei Trient theils Lazzarolo, theils Cossensa, theils auch Api genannt. Früher nannte ihn v. Zallinger „der Ausgezeichnetste."

Gestalt: mittelgroßer, rundlicher Winterapfel. Der Bauch nimmt die ganze untere Hälfte der Frucht ein; nach dem Kelch nimmt dieselbe mehr ab und endigt mit einer stark abgestumpften, unregelmäßigen Kelchfläche. Flache Hervorragungen ziehen sich vom Kelch über die obere Hälfte der Frucht, einzelne auch bis zur Stielwölbung.

Kelch: lang und schmalblättrig, straußförmig, geschlossen, in tiefer, meist enger Einsenkung, von zahlreichen feinen Rippen und Falten, die auch die Kelchfläche uneben machen, umgeben.

Stiel: 1 Zoll lang, dünn, holzig, in glatter, tiefer, trichterförmiger Stielhöhle.

Schale: sehr fein, wachsartig glänzend, glatt; Grundfarbe hell-

citronengelb, die Sonnenseite mit einem äußerst lieblichen Hellcarmoisin verwaschen, welches, sich in ein zartes Rosenroth verlierend, auch einen Theil der Schattenseite überdeckt. Punkte nur im Roth deutlich, zahlreich, fein, grüngelblich; außerdem bemerkt man noch äußerst feine zahlreiche Schalenpunkte. Einzelne Warzen sind selten; Rostanflüge fehlen.

Fleisch: rein weiß, ungemein saftreich, äußerst zart, von einer wahrhaft bergamottenartigen Beschaffenheit und äußerst delicatem, würzigem, weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: offen, weitkammerig, reichsamig; Kerne vollkommen.

Kelchröhre: weit, zur Hälfte bis zum Kernhaus herabgehend.

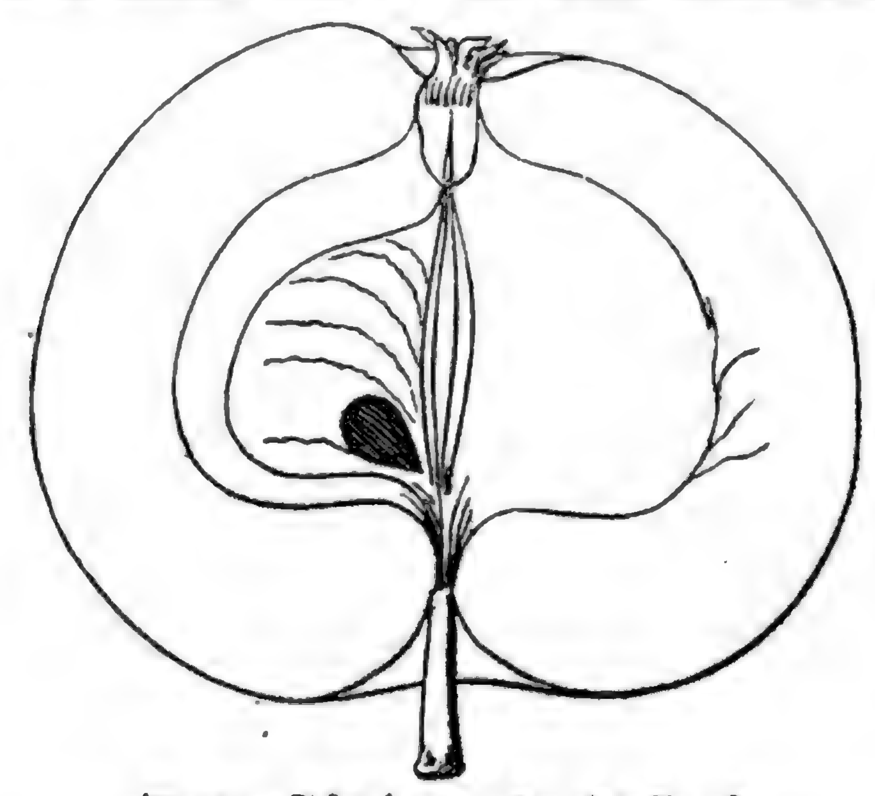
Reife und Nutzung: December, Januar, Februar; die eine Frucht von Mitte December (1855) wahrhaft köstlich, eine andere hielt bis Anfang Februar vorzüglich. Tafelobst allerersten Rangs.

Eigenschaften des Baumes: der Wuchs ist in Tirol sehr üppig und kräftig und es bildet der Baum eine schöne hochgehende Krone und trägt sehr reich, beinahe jedes Jahr. Die Blüthe erscheint etwas vor dem Borsdorfer, aber nicht gerade sehr früh. Das Blatt ist charakteristisch lang und lang zugespitzt. Die Augen stehen dicht, das junge Holz ist braunroth und etwas befilzt.

Zunächst für warme Gärten sehr zu empfehlen; es ist dieser Apfel durch Schönheit und Zartheit wahrhaft ausgezeichnet und viele Obstfreunde werden ihn nach seinem fast schmelzenden, ungemein zarten Fleisch in der That für einen der köstlichsten Aepfel halten.

Ed. Lucas.

No. 28. Weißer Astrakan. I, 2 Diel; IV, 3 (1) b. Lucas; I, 1 A. Hogg.



Weißer Astrakan. Diel * † August.

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich das südliche Rußland und hat sich nach Christ Pom. I. 67 erst in den nördlichen Theilen desselben zu einem Sommerapfel mit der Eigenschaft des Eisigwerdens (Zikadirens) ausgebildet. Jetzt in Lief- und Kurland, auch in Schweden sehr bekannt und wird, selbst in Norwegen in der Gegend von Christiania, in aller Vollkommenheit gebaut. In Deutschland hie und da in den Obstgärten, in Württemberg häufig, erreicht aber selten seine wahre Güte. In Frankreich wenig bekannt; man glaubt ihn in Duh. T. I. 317 zu erkennen, was jedoch Poiteau bestreitet, mehr in England und den Vereinsstaaten von Nordamerika.

Literatur und Synonyme: Astrakanischer S.-A., Moskowiter-A., russischer Eis-A. (Diel VII. 77. Lucas 42.); in manchen Catalogen, z. B. Booth etc. Konstantinopel-A. — Pomme de glace. P. de gl. transparente (Duh.); P. gelée, P. glacée, P. blanche gelée (Diel); P. d'Astrakan (Poit. mit schöner Abbild., zgl. bemerkend, daß dieser A. noch selten sei); P. de Moscovie (Couverch.); in Italien: Mela d'Astrakan (Gallesio mit schöner Abbild.); in England: White Astrakan Hogg mit Abbild. einer sehr unvollk. Fr. (Lindl. No. 7); Transparent-A. (Mill.), Moscovite transparente A. (Weston und Pom. Mag. t. 96. mit schöner Abbild.); Russian Ice-A., Glace de Zelande (Lond. Cat. ed. 3. No. 18.) In Amerika ebenso: (Down. S. 78); in Rußland: Naliwi Jabloky (Christ Pom. 67). Oberdieck erhielt ihn auch als Fanarika und fand den Grünen Liefländer Sommer-A. (von Diel) mit ihm völlig identisch.

Gestalt: 2—3″ breit, 2¼—2¾″ hoch, zeigt der Abriß, doch habe ich auf einer Hochebene am Fuße des Fichtelgebirgs in Oberfranken einen

Hochstamm gekannt, der weit größere dergleichen Aepfel trug. Christ und Müschen unterscheiden zwei Sorten, eine größere und eine kleinere.

Kelch: stark, langgespitzt, weiß-wollig, geschlossen, in einer seichten Einsenkung, mit feinen Falten und Rippen besetzt, von denen mehrere flach, aber deutlich, über die Frucht hinlaufen.

Stiel: grünlich, wollig und etwas knospig (was Diel wahrscheinlich mit „Absatz" bezeichnet), in einer tiefen mit Rost bekleideten Höhle.

Schale: sehr fein, mit bläulichem Duft belaufen, geschmeidig, strohweiß, auf der Sonnenseite bei freihängenden Früchten mit blassem Rosenroth leicht angelaufen und darin oder auch allein mit wenigen kurz abgesetzten karmoisinrothen Streifen versehen. Beschattete Früchte haben weder Röthe noch Streifen. Zikadirte Stellen erscheinen außen gelblichgrün, durchscheinend. Punkte: häufig, fein, weißlich, mit Grün unterlaufen, auch an den durchscheinenden Stellen gut zu bemerken. Die Frucht hat einen starken erdbeer- oder melonenartigen Geruch.

Fleisch: schneeweiß, sehr fein, markig, saftig und von feinsäuerlichem Geschmack. Bei rechter Reife und Vollkommenheit ist das Kernhaus ganz mit Saft erfüllt, auch beginnt das Zikadiren gewöhnlich um dasselbe und zwar auf der der Sonne entgegengesetzten Seite, und wird zuweilen so stark, daß man, wenn man die Frucht gegen das Licht hält, die Kerne durchschimmern sieht. Solche glasartige Früchte werden besonders geliebt und Klaräpfel genannt.

Kernhaus: groß, zwiebelförmig, unten sehr breit aufsitzend; Fächer: offen, sehr geräumig.

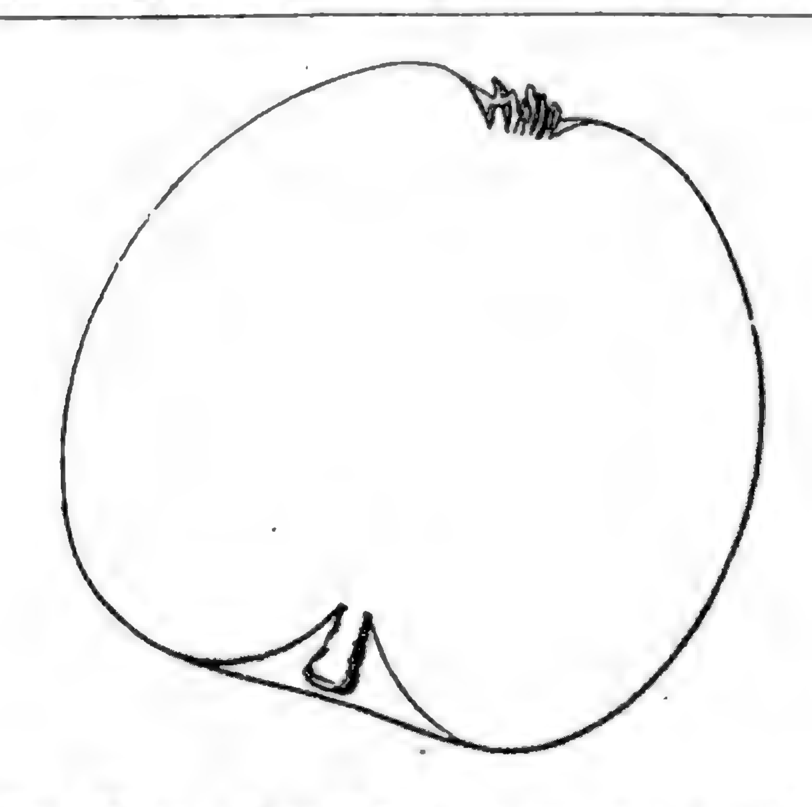
Kelchhöhle: ein kurzer, weiter, abgestumpfter Kegel, fast ein Cylinder, auf der Spitze der lanzettförmigen Axenhöhle aufstehend.

Reife und Nutzung: Ende Juli bis Mitte August, hält sich nicht lange. Als zeitige Sommerfrucht auf dem Markt sehr beliebt, und als Wirthschaftsfrucht in etwas unreifem Zustande gut zu brauchen.

Baum: lebhaft, breitet sich stark aus und wird frühzeitig und jährlich tragbar. Auf Hochstamm habe ich die Frucht am vollkommensten gefunden, und in angemessenem Klima, selbst in rauheren Gegenden an geschützten Standorten und in der Nähe der Städte, wo schneller Absatz stattfindet, kann er wohl zur Anpflanzung empfohlen werden: nach Schübeler a. a. O. kommt er am nördlichsten vor und wird auch dort durchscheinend.
v. Flotow.

* Vgl. besonders auch Bergius a. a. O. S. 23 und 42.

No. 29. **Rother Margarethenapfel.** II, 1. Diel; IV, 3 b. Lucas; I, 1. 2. Hogg.



Rother Margarethen-Apfel. Thomp. * † Juli, August.

Heimath und Vorkommen: Ein englischer Apfel, der sowohl in England wie in Amerika sehr geschätzt und häufig angepflanzt wird. Hieher kam er mit einer Collection der besten englischen Apfelsorten vor etwa 30 Jahren als Early red Margaret.

Literatur und Synonyme: Hogg und Downing beschreiben ihn kurz, letzterer S. 73 gibt folgende Synonyme an: Red Juneating, Margaret or Striped Juneating (Ronald's), Early red Juneating, Eve Apple of the Irish, und als Margarethaapfel in Deutschland. Downing sagt übrigens, es sei dieser Apfel vom Margarethenapfel Miller's verschieden. Ich habe ihn kurz in den Kernobstsorten Württembergs beschrieben.

Gestalt: hochaussehender kleiner wohlgebauter Apfel von gleicher Breite und Höhe, der größte Durchmesser ist unter der Mitte, von wo die Frucht nach dem Kelch zu in sanfter Rundung abnimmt. Gegen den Stiel zu ist die Wölbung sehr platt.

Kelch: fast geschlossen, mitunter halboffen und sitzt in einer flachen mit Rippen umgebenen Einsenkung. Die Kelchblätter sind groß, breit und lang und bleiben sehr lange grün, sie stehen aufrecht und ragen über die Frucht hervor.

Stiel: kurz und dick, sitzt in einer weiten grünen, nicht sehr tiefen roststrahligen Höhle.

Schale: fein, etwas fettig und um den Kelch herum etwas flaumig. Die Grundfarbe ist ein grünliches Gelb, wovon nur wenig rein bemerk-

bar ist, indem die ganze Frucht mit breiten bandartigen dunkelblutrothen Streifen überzogen ist, zwischen welchen sich eine lichtere verwaschene Röthe befindet. Einzelne große Rostpunkte und äußerst feine weißgraue Schalenpunkte, die jedoch nicht in das Auge fallen.

Fleisch: weiß, mit einem feinen Anflug von Rosenroth, der besonders unter der Schale bemerkbar ist, feinkörnig, locker und saftig, frisch vom Baum sehr angenehm, süßweinsäuerlich.

Kernhaus: mittelgroß, regelmäßig, bei voller Reife offen und enthält viele schöne und vollkommene Samen.

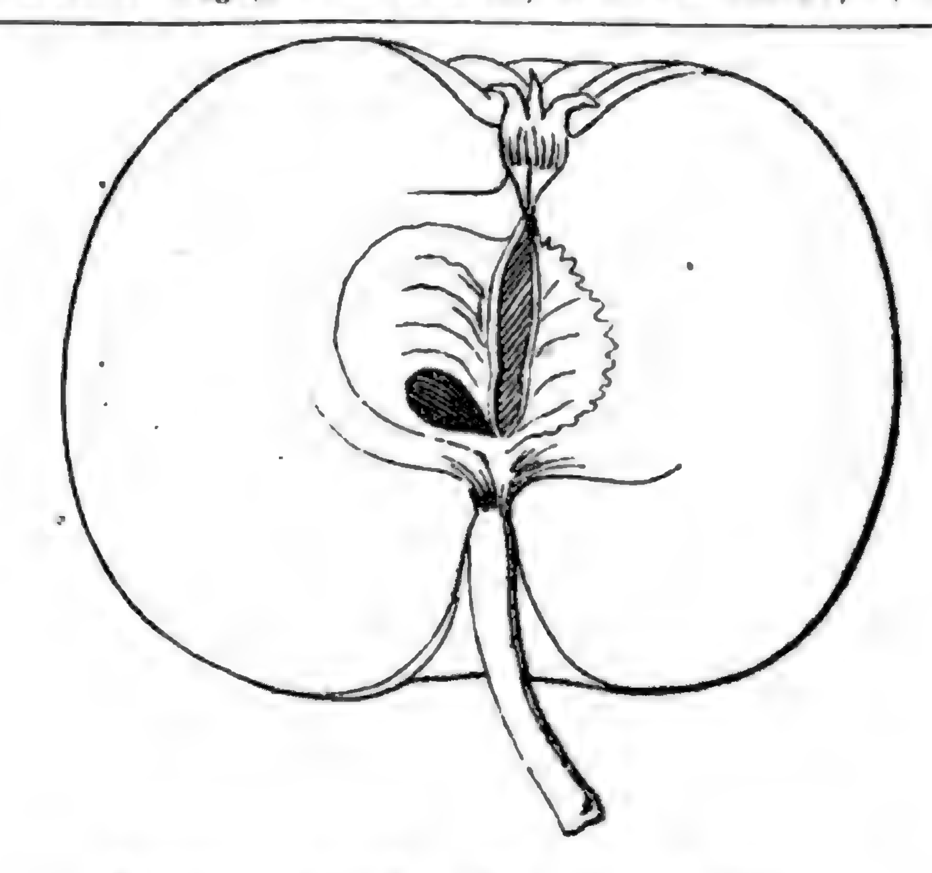
Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August; die Frucht dauert 14 Tage und wird dann mehlig. Eine sehr gute Sommertafelfrucht, besonders für den Obstmarkt geeignet und als frühreifende Sorte für höhere Lagen zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bleibt klein und trägt sehr frühe und reichlich, auch in schlechten Obstjahren; er muß öfters verjüngt werden. Eine auf Wildlingen stehende Pyramide ist hier sehr tragbar. In der Baumschule wächst der Baum überaus schön und bildet kerzengerade Stämme ohne Pfahl. Die jungen Zweige sind graufilzig.

Downing nennt diesen Apfel einen ausgezeichneten Frühapfel; auch ich halte ihn für einen der besten Sommeräpfel, der für Gärten alle Beachtung verdient.

Ed. Lucas.

No. 30. **Karoline Auguste.** II, 2. Diel; IV, 8 a. Lucas; I, 1 B. Hogg.



Karoline Auguste. Schmidb. ** † Oktober.

Heimath und Vorkommen: Chorherr Schmidberger in St. Florian bei Linz hat diesen Apfel im Jahre 1802 aus einem Kerne des Gestreiften Rosen-Apfels erzogen, 1818 davon die erste Frucht erbaut und solche nach der damaligen Kaiserin von Oestreich benannt. — Von da aus hat sie sich in Oestreich und in die Gärten mehrerer Obstliebhaber und in manche deutsche Baumschulen verbreitet, scheint aber im Ganzen doch noch in Deutschland wenig vorzukommen und im Ausland ganz unbekannt zu sein.

Literatur und Synonyme: Schmidberger beschreibt sie zuerst 1824 in seinem Unterricht v. Erzieh. d. Obstb. 1824, dann H. III. seiner Beiträge S. 35 doch nur unvollkommen nach noch nicht ganz ausgebildeten Früchten. Darnach Dittrich III. 42. — Abbildungen sind mir nicht bekannt.

Gestalt und Größe: in den ersten Trachten, so wie am jungen Holze sind die Früchte, wie dieß fast bei allen Sorten der Fall ist, sehr veränderlich. — Eine regelmäßige spätere Frucht vom Hochstamm (etwa 2¾" breit und 2¼" hoch) zeigt der beifolgende Abriß. Auf Johannisstamm ist die Frucht (nach Schmidberger) mehr rund.

Schale: ~~sehr~~ fein, glatt, geschmeidig, von Farbe milch- oder gelblichweiß, dabei aber auf der Sonnenseite blaß rosenroth angelaufen und mit schwachen und stärkeren, manchmal ziemlich breiten, fast band-

artigen, blaß carmoisinrothen, etwas verwaschenen oder verriebenen Streifen oder Flammen und feinen grünlichen oder braunen Punkten versehen. In nassen Jahren finden sich auch schwarzgraue Regenflecke und Warzen ein.

Kelch: Der grüne, nebst seiner Umgebung sehr wollige, halboffene Kelch ist mit kleinen Falten, zuweilen auch mit Perlen umgeben, doch laufen nur flache Erhabenheiten über die Frucht hin, ohne die Rundung des Querschnitts merklich zu stören.

Stiel: grün und braun, etwas wollig, an der Frucht etwas verdickt.

Kernhaus: schwach angedeutet; Fächer offen, weit, mit schönen Kernen.

Kelchhöhle und Röhre: kurz, spitz, kegelförmig.

Fleisch: schön weiß (nach Schmidberger hie und da mit einer rosenrothen Ader), fein, locker, ziemlich saftig, von feinem, angenehmem, rosen- oder himbeerartigem, säuerlichem Geschmack (Schmidberger vergleicht ihn mit dem des Weißen Winter-Taffet-Apfels) und es dürfte in guten Jahren die Frucht wohl wegen Schönheit und Güte in den ersten Rang gehören. Geruch schwach.

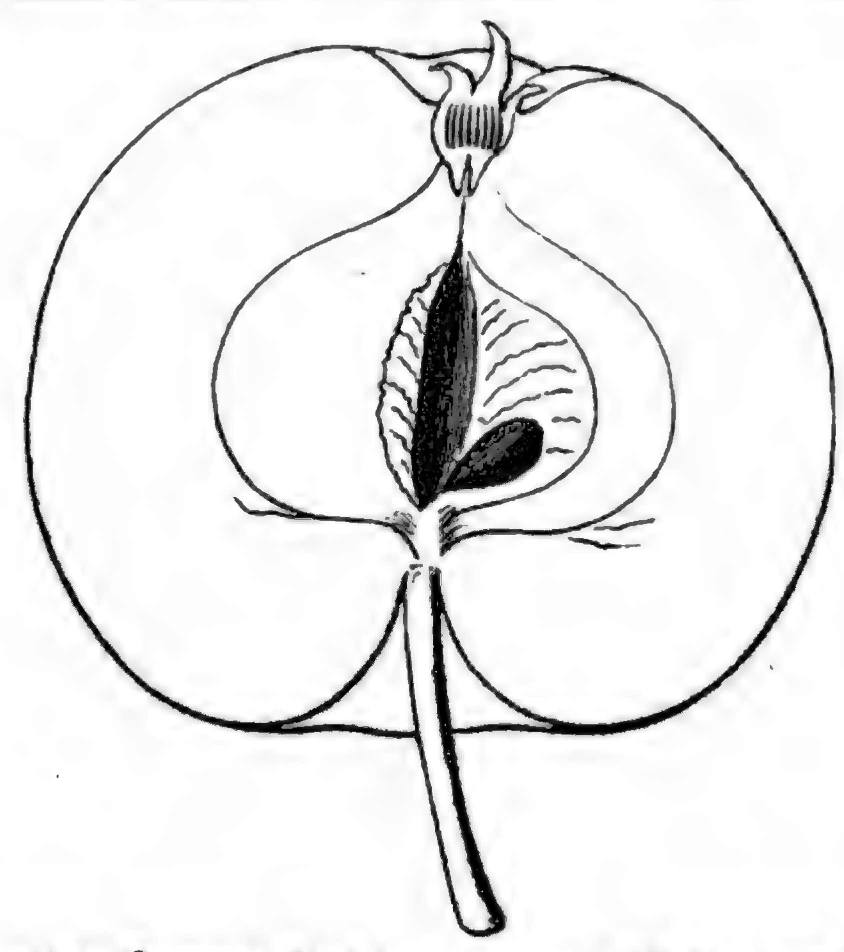
Reifzeit und Benutzung: Anfang oder Mitte Oktober und hält sich nach Verschiedenheit der Jahre oft nur 6 Wochen, zuweilen aber auch bis in den December. — Auf dem Obstmarkt dürfte die Frucht zu Tafelobst sowohl, als zu wirthschaftlichem Gebrauch guten Abgang finden.

Baum: soll dem gedachten Rosenapfel sehr gleichen und kräftig treiben. Ist keineswegs zärtlich und fast jährlich, doch nicht sehr reichlich tragend.

Wenn die Muttersorte dieser Frucht erst genau ausgemittelt, beschrieben und abgebildet sein wird, so dürften sich darauf wohl interessante Folgerungen gründen lassen. — Mir ist dieser Apfel noch dadurch interessant geworden, daß eine der ersten Früchte ein Kernhaus mit 10 Fächern zeigte und mehrere der späteren Früchte ebenfalls eine Neigung dazu zeigten, was mir bei keiner andern Apfelsorte vorgekommen ist. — Uebrigens ist der Apfel zunächst mit den Astrakan-Aepfeln, dem Charlamowski ꝛc. verwandt.

v. Flotow.

No. 31. **Pfirsichrother Sommer=Apfel.** II, 2. Diel; VI, 3b. Luc.; I, 1C. Hogg.



Pfirsichrother Sommer-Apfel. Dittr. ** † M. Aug. bis Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte soll nach Dittrich, welcher sie zuerst Th. I 137, als Pfirsichrother Sommer=Rosenapfel beschrieben hat, wahrscheinlich von Sickler und zwar aus Frankreich herstammen und in Thüringen sehr verbreitet sein.

Literatur und Synonyme: Andere Beschreibungen und Synonyme sind mir nicht bekannt. — Die Frucht ist jedenfalls sehr nahe verwandt mit dem Rothen Astrakan und den dahingehörigen Sommer=Rosen=Aepfeln, wohl auch mit Sicklers Sommer=Rosenapfel T. O. G. I, S. 103, mit dem Rothen Sommer=Strich=Apfel ebenda XI, 416 2c.

Gestalt und Größe: der beigefügte Abriß stellt eine schöne Frucht vom Hochstamm ($2^{7}/_{12}$" breit, $2^{1}/_{6}$" hoch) dar.

Schale: sehr fein, glatt und geschmeidig, am Baum mit bläulichem Duft belaufen, Grundfarbe milchweiß, doch ist öfters davon nur wenig zu sehen, indem die ganze Frucht rosenroth überlaufen ist, was auf der Sonnenseite immer stärker wird und in welchem sich stärkere, sehr lebhaft carmoisinrothe, flammenartige Streifen sehr deutlich bemerkbar machen. Die weitläufig zerstreuten Punkte sind stark gelblich braun mit Roth umflossen oder roth, besonders nach dem Kelche zu deutlich. — Der Apfel ist von Ansehen einer der schönsten, anlockendsten.

Kelch: in einer mit Falten und Rippen umgebenen Vertiefung stehend, grün, langblättrig, wollig, wie die nächste Umgebung, geschlossen. Fünf Falten erheben sich bei recht regelmäßigen Früchten deutlich über den Rand und laufen flach über den Bauch hin, so daß der Querschnitt deutlich abgerundet fünfeckig erscheint.

Stiel: grün und etwas röthlich, wollig.

Kernhaus: schwach angedeutet, groß. — Fächer: offen und weit, mit vielen Kernen.

Kelchhöhle und Röhre bilden zusammen einen bis auf die lanzettförmige Axenhöhle herabgehenden, eingezogenen, bald kürzeren, bald längeren abgestumpften Kegel.

Fleisch: sehr weiß, unter der Schale etwas röthlich, fein, locker und mürbe, in der rechten Reifzeit, die aber schnell vorübergeht, saftig und von sehr angenehmem, rosenartigem, feinsäuerlichem Geschmack. — Nur zuweilen findet man eisige Stellen um das Kernhaus herum. — Geruch sehr angenehm.

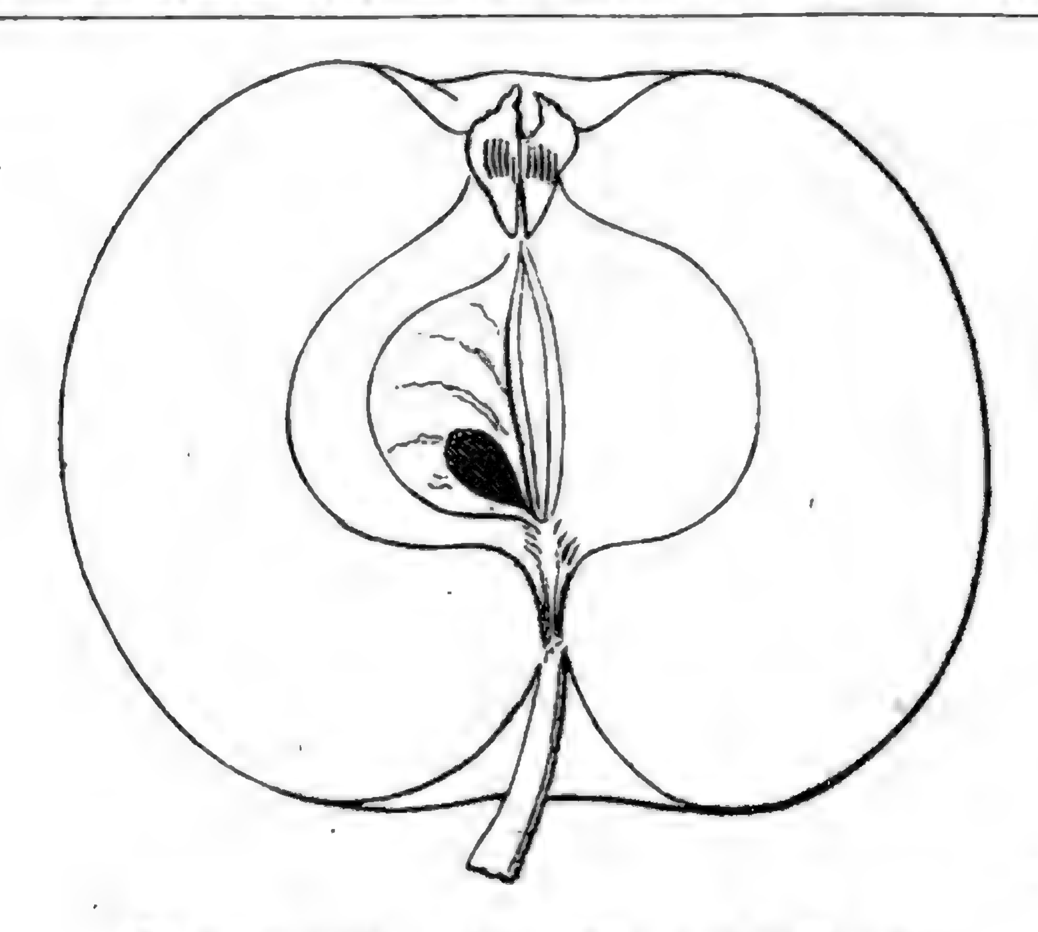
Reifzeit und Benutzung: Mitte August oder Anfangs September. Muß durchaus von Zeit zu Zeit ausgepflückt und vom Baume weggenossen werden, wenn er seine Güte vollkommen zeigen soll. Geht schnell vorüber und läßt sich nur in guten Kellern einige Zeit aufbewahren. Er ist gewiß einer der schönsten und besten Sommeräpfel, dabei von außerordentlicher Tragbarkeit, und hauptsächlich zum Rohgenuß und als Schmuck der Tafel zu empfehlen.

Baum: wächst gut, wird aber, wohl wegen früher Fruchtbarkeit und starker Tragbarkeit nicht groß. Ist auch für etwas rauhe Gegenden in geschlossenen Gärten zu empfehlen.

Von dem Rothen Astrakan, der nur roth verrieben und fleckig ist, unterscheidet er sich besonders durch die weißere Grundfarbe, die mehr streifige Röthe, die Art der Punkte und die fünfeckige Bildung im Querschnitt, auch ist das Fleisch saftiger und von besserem Geschmack. Es scheint mir aber dem ungeachtet, daß er nur eine durch glückliche Kultur und günstige Verhältnisse auf einen höheren Grad der Veredelung gebrachter Rother Astrakan ist. — Uebrigens dürfte es noch weitere Untersuchung verdienen, in wie fern Diels Weißer Sommer-Pfirsich-Apfel 13, 68, ferner der Braunschweiger Milch-Apfel ebendaselbst S. 63. (welche mir noch nicht zu Gesicht gekommen) mit den vorstehend genannten verwandt sind.

v. Flotow.

No. 32. **Charlamowsky.** II, 2. Diel; IV, 3 b. Lucas; I, 1 B. Hogg.



Charlamowsky. Diel * † Mitte bis Ende August.

Heimath und Vorkommen: Diel XXIII, 45, vermuthet, daß diese Frucht aus Persien abstamme, wahrscheinlicher wohl aus Moskau, woher er ihn erhielt, oder vielmehr aus dem südlichen Rußland, woher auch die nächsten Verwandten dieses Apfels, die sogenannten Klaräpfel, allen Nachrichten nach stammen.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen A. zuerst a. a. O. und es ist derselbe jetzt in den deutschen Baumschulen und Gärten ziemlich verbreitet. Eine recht kenntliche Abbildung hat v. Aehrenthal T. 56. geliefert. — Nach Diel heißt er auch Charlamowskyscher Nalivi. — Der in mehreren Catalogen unter dem Namen: Duchess of Oldenburg aufgeführte Apfel stimmt nach den auf einem von Booth erhaltenen Stamm von mir erbauten und verglichenen Früchten mit dem Charlamowsky überein, wie auch Oberdieck bereits bemerkt hat. – Duchess of Oldenburg in London Cat. no. 221. Down. 82. Hogg 71. Abbild. in Ronald pyr. m. pl. 17.

Gestalt und Größe einer schönen Frucht vom Hochstamm (3" breit, 2⅓" hoch) zeigt der Abriß. In gewöhnlichen Jahren und voller Tracht etwas kleiner.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, oft noch etwas duftig. — Farbe: strohgelb, auf der Sonnenseite nur etwas höher gelb, dabei mit helleren und dunkleren carmoisinrothen Streifen mehr oder weniger versehen,

und dazwischen, doch immer nur flüchtig, mit derselben Farbe verrieben, zuweilen auch bloß angelaufen, doch gibt es auch in manchen Jahrgängen (wo Feuchtigkeit und Wärme nicht angemessen zusammen wirken) Früchte, die fast gar keine Röthe zeigen. Die Punkte sind fein, fast kaum bemerklich, weißlich oder grünlich, auf der Schattenseite im Rothen gelbbraun.

Kelch: grün, ziemlich lang und spitzblättrig, wenig wollig, geschlossen oder halboffen, mit Falten umgeben, die sich aber nicht über den Rand erstrecken.

Stiel: grün und braun, Vertiefung etwas rostig.

Kelchhöhle mit der kurzen Röhre ein etwas eingezogener Kegel.

Kernhaus: schwach angedeutet, groß, zwiebelförmig. — Fächer: wenig nach der schmalen Axenhöhle geöffnet, geräumig. — Wenig gute Kerne.

Fleisch: gelblich weiß, um die Hauptgefäßbündel oft etwas röthlich, ziemlich fein, locker, mürbe, saftig, von süßsäuerlichem, angenehmem, etwas zuckerhaft gewürzigem, zuweilen schwach rosenartigem Geschmack. (Diel sagt von Himbeerengeschmack). — Geruch schwach aber angenehm. Vom Zikadiren habe ich an keiner Frucht etwas bemerkt.

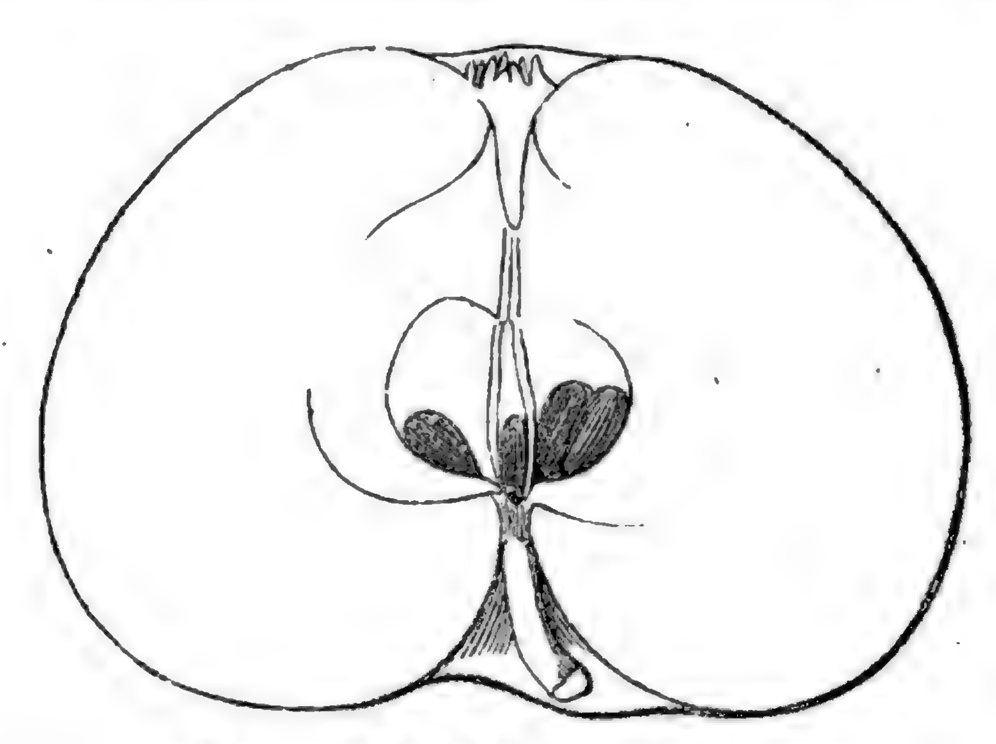
Reifzeit und Benutzung: gegen Ende August etwa 4 Wochen. Eine schöne Sommerfrucht, die auf dem Markte und bei Tafel ihre Liebhaber finden dürfte, auch in der Wirthschaft sich brauchen läßt.

Baum: wächst gut und trägt bald und fast jährlich reichlich und dürfte sich unter angemessenen Verhältnissen auch für rauhe Gegenden in geschlossenen Gärten empfehlen.

Seine nächsten Verwandten sind, wie bereits erwähnt, die Astrakanschen Sommer-Aepfel und dergleichen, aber auch der Blumensauer hat viel Aehnlichkeit mit ihm.

v. Flotow.

No. 33. Morgenduft-Apfel. II, 1. Diel; IV, 3 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Morgenduft-Apfel. Luc. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Ein englischer Apfel, der sich aber auch jetzt nicht selten in nordamerikanischen und deutschen Gärten findet.

Literatur: Thompson und Lindley, Hogg und Downing führen diesen Apfel auf als Hoary Morning gleichbedeutend mit obigem Namen; diese geben als Syn. an: Dainty Apple, Downy, Sam Rawlings. Dittrich führt ihn III, 44. als Bedufteter Morgen-Apfel nur kurz auf, welchen nicht gut gebildeten Namen auch ich in den Kernobstf. Württembergs S. 52 beibehalten hatte.

Gestalt: plattrund, nach dem Kelch abnehmend und mitunter halbkuglich, da die Stielwölbung sehr flach und breit ist. Die Wölbung ist meistens eben und nur hie und da durch flache Hervorragungen unterbrochen; kantartige Rippen, wie sie Dittrich angibt, habe ich nie gefunden.

Kelch: klein, geschlossen, in einer kleinen etwas tiefen Einsenkung, deren Rand uneben ist und zahlreiche feine Falten zeigt.

Stiel: ½—⅔" lang, stark, holzig, in tiefer, meist glatter und nur hie und da etwas Rost zeigender Höhle.

Schale: glatt, glänzend, etwas geschmeidig, am Baum mit einem starken, blauen Duft überzogen, der dem Apfel ein sehr schönes Ansehen gibt. Grundfarbe gelblich grün, später gelb mit breiten carmoisinrothen Bandstreifen, ringsum sehr regelmäßig gestreift und dazwischen getuscht und marmorirt. Punkte fehlen fast gänzlich.

Fleisch: anfangs ziemlich fest, später mürb und zart, meist ins Gelbliche schillernd, unter der Schale, besonders am Kelch rosenroth gefärbt, von angenehmem alantartig gewürztem süßweinigen Geschmack und rosenähnlichem Geruch.

Kernhaus: breit, etwas hohlaxsig, vollsamig. Kammern weit, in die Breite gehend.

Kelchröhre: ein langer, tief herabgehender Cylinder.

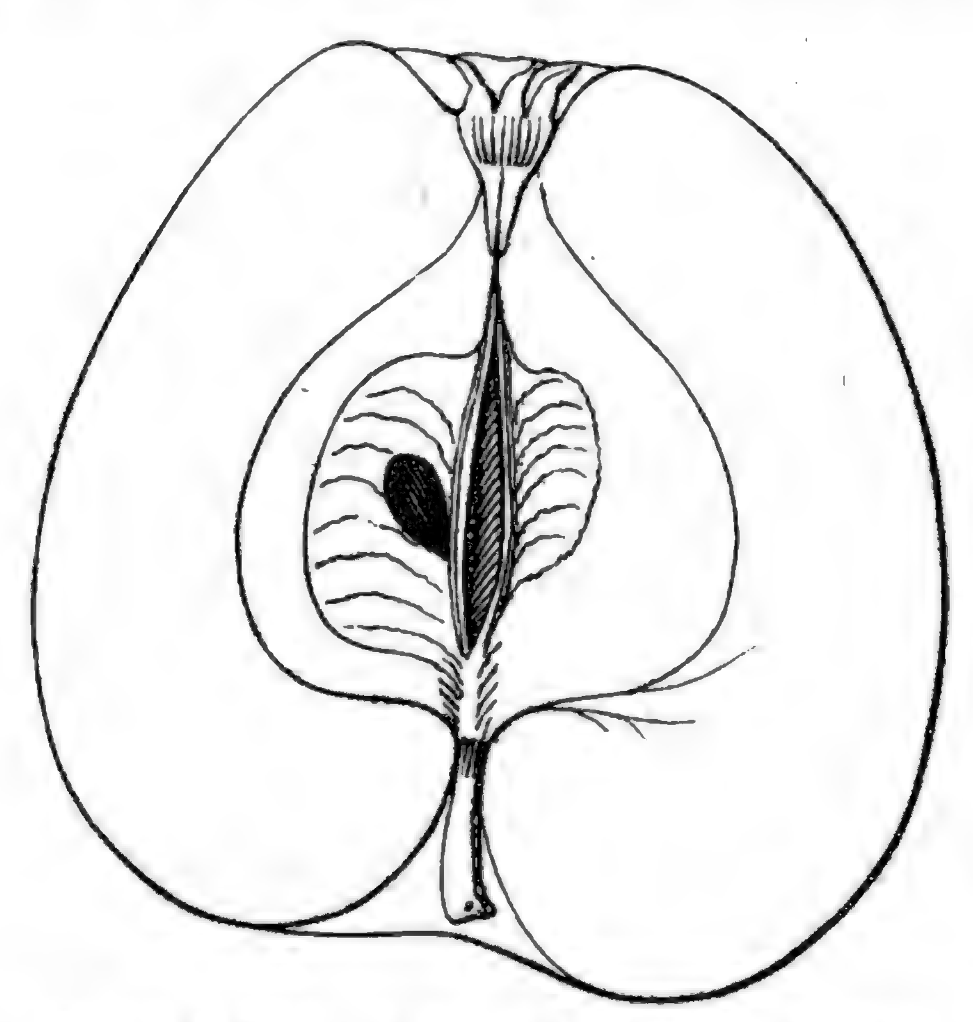
Reife und Nutzung: Nach Downing soll der Apfel schon im October reifen; hier zeitigt er erst im Dezember und hält sich bis in den Sommer; die besten Früchte aß ich im Mai und dann ist das Fleisch wirklich recht gut. Tafel-Apfel zweiten Ranges, vortrefflich für die Küche, wozu er auch in England sehr geschätzt ist.

Eigenschaften des Baumes: der Baum ist sehr schönwüchsig, blüht ziemlich spät und trägt hier sehr häufig und sehr bald. Ich halte ihn für einen besonders einträglichen Baum. Holz röthlich braun, schwach punktirt; Blatt groß, breit, dunkelgrün. In der Baumschule wächst er sehr schön und kräftig und bildet schöne Hochstämme.

Ein sehr haltbarer, schöner Apfel, dessen regelmäßige Form und wunderschöne Zeichnung ihn für den Obstmarkt sehr schätzbar macht. Der Baum gedeiht sicher auch in Gebirgsgegenden, doch verlangt er, wie alle großen Aepfel (man findet oft Früchte, die noch ein halb mal so groß sind, als die Zeichnung) kräftigen Boden.

Ed. Lucas.

No. 34. **Gelber Richard.** II, 1. Diel; V, 1 a. Lucas; III, 2 A. Hogg.



Gelber Richard. v. Flot. ** †† November, Dezember.

Heimath und Vorkommen: In Mecklenburg allgemein unter dem Namen Großer Richard verbreitet; außerhalb Mecklenburg noch wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: Noch in keinem pomologischen Werke beschrieben und von dem holsteinischen Grand Richard, welchen Hirschfeld I, 193, und nach ihm Christ im Wtb., Schröder, Dittrich III, 13 u. a. beschrieben, schon durch die Färbung (grün mit roth gestreift) verschieden. Auch Müschen No. 217 scheint nur den Hirschfeldschen zu beschreiben. Vgl. besonders Behrens Catalog der Travemünder Baumschule 1854, welcher beide Aepfel enthält. — Bei den ausländischen mir bekannten Pomologen finde ich keinen Grand Richard, auch nicht in den Baumschulencatalogen.

Gestalt: 3″ breit, 3″ hoch; eine vollkommene Frucht vom Hochstamm zeigt der Abriß und kommt zuweilen noch etwas höher vor.

Kelch: lang, grün, etwas wollig, halboffen, in einer engen etwas faltigen Vertiefung, von welcher aus auch sich fünf flache Kanten, ohne eigentliche hervorstehende Rippen zu bilden, über die Frucht verbreiten und die Rundung im Querdurchschnitt benachtheiligen.

Stiel: grün, etwas wollig, in einer engen, etwas rostigen Höhle.

Schale: sehr fein, glatt, geschmeidig, blaß citrongelb, auf der Sonnenseite zuweilen blaß carmoisinroth angelaufen, was aber meistens ganz fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, fein und braun und im Rothen gelb umflossen, wodurch das Rothe zuweilen gefleckt erscheint. Bei ungünstiger Jahreswitterung schwarze Regenflecke.

Fleisch: sehr weiß, fein, mürbe, saftig, von weinsäuerlichem, rosenartigem Geschmack, für die Tafel und Oeconomie vom ersten Rang. Geruch: schwach rosen- oder violenartig.

Kernhaus: nur fein angedeutet; groß, die Kernfächer, deren nicht selten als Mißbildung nur vier vorkommen, sind offen, geräumig und enthalten wenige, kleine vollkommene Kerne. Die Axe ist hohl.

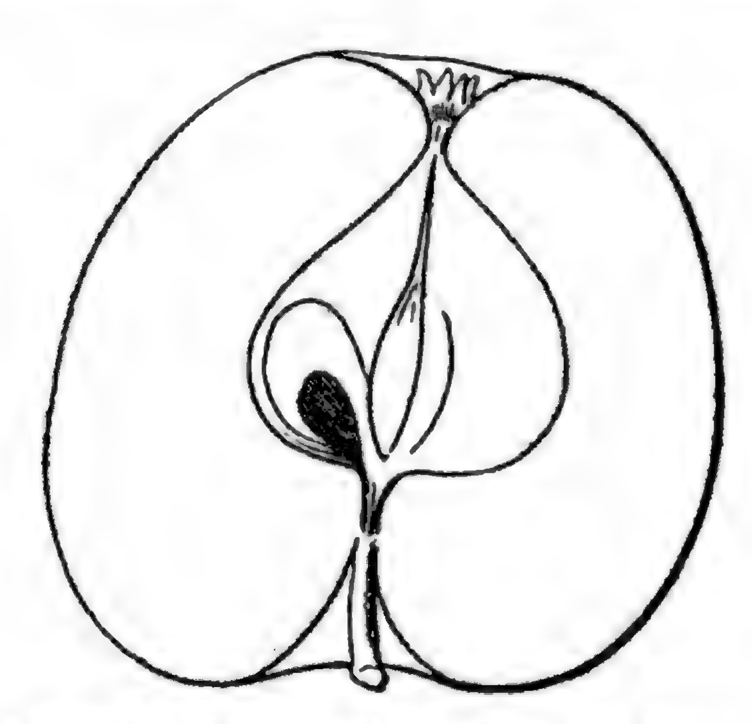
Kelchhöhle: kegelförmig mit kurzer Röhre.

Reife und Nutzung: November und Dezember, dann geht die Frucht bald im Geschmack zurück. Andere haben ihn früher schon sehr gut genießbar gefunden. — Bei vorsichtiger Behandlung gewiß eine gute Marktfurcht.

Baum: soll gut tragen, wenn er älter geworden ist, hat feines Holz und wächst ziemlich kräftig. — Verdient weitere Anpflanzung, obschon er meiner Ansicht nach an Feinheit des Geschmacks dem Weißen italienischen Rosmarin-Apfel, an Saftigkeit und Gewürz dem Gravensteiner nachsteht.

v. Flotow.

No. 35. **Donauers Taubenapfel.** II, 1. Diel; V, 1 b. Luc.; III, 2 A. Hogg.



Donauers Taubenapfel. Dittr. ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: Herr Lieutenant Donauer fand diesen Apfel in Roemhild bei Coburg zuerst auf; jetzt ist er in vielen pomologischen Sammlungen verbreitet.

Literatur und Synonyme: Dittrich beschreibt diese Sorte I. Bd. No. 131 und nennt ihn eine recht gute Tafelfrucht und gab ihr den Namen: Donauers weißer Winter-Taubenapfel, den ich in obiger Weise abgekürzt habe.

Gestalt: stumpfkegelförmig, oder eiförmig, sehr regelmäßig gebaut; der Bauch nimmt die untere Mitte der Wölbung ein, über welche sich einige seichte Erhabenheiten von dem Kelch aus hinziehen. $2\frac{1}{4}$—$2\frac{1}{2}$'' hoch und einige Linien weniger breit.

Kelch: geschlossen und nur bei größern Früchten halboffen, in einer kleinen mit Falten umgebenen Einsenkung.

Stiel: $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$'' lang, holzig, in tiefer, meist glatter, trichterförmiger Höhle, selten mit strahligem Rost eingefaßt, straußförmig und oft halboffen.

Schale: glatt, glänzend, fein und zart, anfangs weißlich grün, im Winter weißlich gelb, die Sonnenseite selten mit sanftem Roth leicht bekleidet, welches gewöhnlich blos flammenartig erscheint. Punkte: zahlreich, fein und nur auf der Sonnenseite bräunlich; sonst noch feine weißliche Schalenpunkte (Stippchen) häufig.

Fleisch: rein weiß, zart, ziemlich markig, saftig, von recht angegenehmem weinigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: offen, vollsamig; Kerne dunkelbraun.

Kelchröhre: klein, kegelförmig.

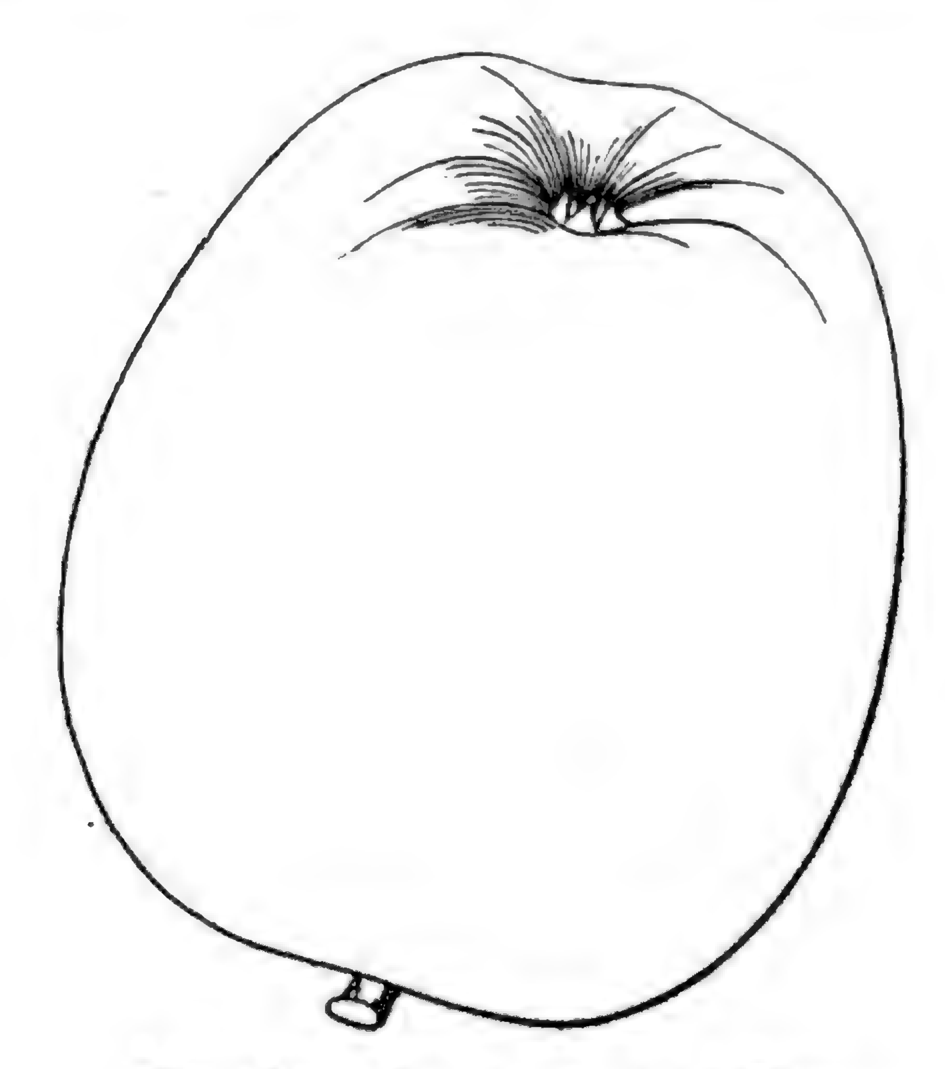
Reife und Nutzung: Dezember (war im Januar sehr schmackhaft), hält bis März. Als recht guter Tafelapfel zu empfehlen, auch zu Compots u. s. w.

Eigenschaften des Baumes: der Baum zeigt einen recht schönen kräftigen Wuchs und ist sehr tragbar. Die Sommertriebe sind fein und schlank, ähnlich denen des Alantapfels, von röthlich brauner Farbe, sehr fein bewollt, mit feinen weißen Punkten (nicht sehr zahlreich) versehen. Das Blatt ist eilanzettförmig, langgespitzt, scharfgesägt, unterseits stark befilzt, und von mittlerer Größe.

Wegen Schönheit, Güte und Tragbarkeit für Gärten zu empfehlen, besonders auch als Pyramiden auf Wildling, welche sich sehr leicht formen, da die Zweige ziemlich spitzwinklich aufwärts gerichtet sind.

(Mit Benutzung von Dittrich.)
Ed. Lucas.

No. 36. **Edelrother.** II, 1. Diel; V, 2 b. Luc.: III, 2 C. Hogg.



Edelrother. (Tirol.) Lucas. ** ! † Winter.

Heimath und Vorkommen: Eine dem südlichen Tirol eigenthümliche Obstsorte und sonst wohl noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Ich habe diese Frucht zuerst in der Monatsschr. f. Pom. beschrieben und abgebildet; außer unter obigem Namen erhielt ich denselben A. auch als Triangel-A., nach einem Landgut bei Bozen so benannt, von dorther.

Gestalt: rundeiförmiger, mittelgroßer, sehr wohlgebauter Apfel; Höhe- und Breitedurchmesser sind gleich. Der Bauch ist fast in der Mitte der Frucht, von wo sich dieselbe nach unten etwas breiter, nach dem Kelch hin etwas abnehmender abrundet und eine kleine, abgestumpfte Kelchfläche bildet. Die Wölbung ist eben.

Kelch: geschlossen, lang- und schmalblättrig, in tiefer, geräumiger, weißwolliger, mit feinen Falten umschlossener Einsenkung.

Stiel: $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$" lang, in enger, tiefer, trichterförmiger, mit strahligem Rost bekleideter Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, weißlich gelb, die Sonnenseite mit einem schönen Lackroth verwaschen, auf welchem charakteristisch sehr feine gelbbräunliche Rostanflüge sich ausbreiten, die dem Apfel ein wunderschönes marmorirtes Ansehen verleihen. Rostpunkte auf der Sonnenseite weißgrau und gelbbraun, sehr bemerklich, außerdem sind feine, grünlich weiße Schalenpunkte wahrzunehmen.

Fleisch: weiß, markig, ein wenig in's Gelbliche schillernd, saftreich, von einem sehr delicaten, zuckerigen, gewürzten, etwas alantartigen Geschmacke, ähnlich dem des Weißen Rosmarinapfels.

Kernhaus: offen, calvillartig, vollsamig.

Kelchröhre: weit, lang bis fast auf's Kernhaus herabgehend.

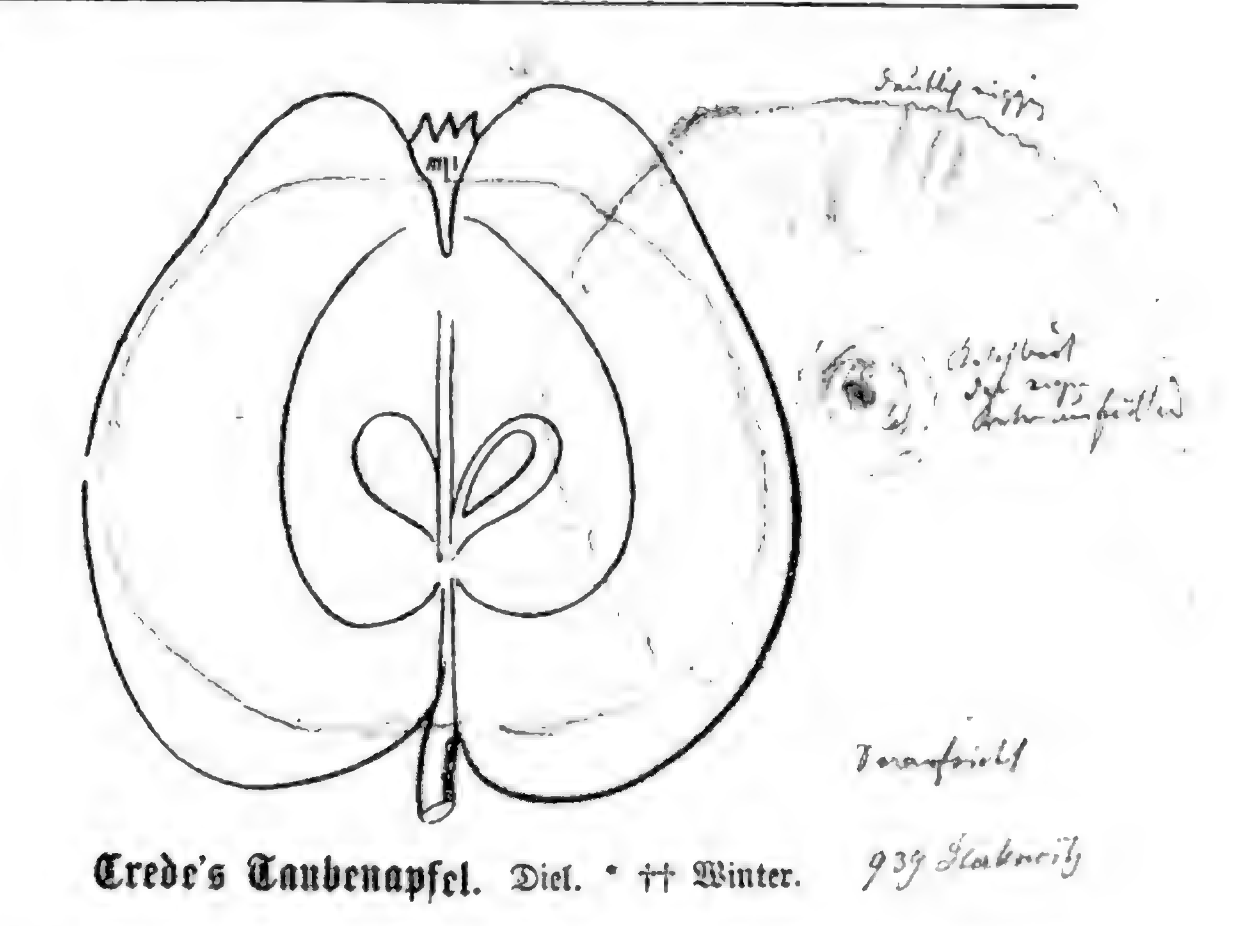
Reife und Nutzung: Mitte Februar, hielt bis Ausgang März. Ein Tafel-Apfel allerersten Rangs und eine wahre Zierde der Tafel. Als Handelsobst hätte dieser Apfel auch bei uns einen großen Werth.

Der Baum wächst freudig, bildet eine hochgebaute, breitpyramidale Krone und ist früh und reichlich tragbar. Die Seitenzweige sind röthlich braun, ziemlich stark punktirt, dünn behaart; das Blatt ist glänzend dunkelgrün, zeigt eine aufgesetzte Spitze und theils einfach, theils doppelt gesägt.

Zur Anpflanzung in wärmeren Obstlagen, besonders als Pyramide oder Spalier ist diese köstliche und überaus schöne Sorte sehr zu empfehlen.

Ed. Lucas.

No. 37. **Crede's Taubenapfel.** II, 1. Diel; V, 2 b. Luc. III, 2 C. Hogg.



Crede's Taubenapfel. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich von Holland aus zuerst verbreitet und jetzt nicht selten in pomologischen Sammlungen.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel Heft VI. seines Anhanges der Kernobstsorten S. 30 als Crede's blutrother Täubling, und in demselben Heft S. 8 als Holländischer rother Winter-Calvill. Beide Sorten sind der Frucht, Vegetation und den Beschreibungen nach, völlig identisch. Obiger Name ist sicher der passendere.

Gestalt: sehr hübsch geformter mittelgroßer Apfel; die Form zeigt die Durchschnittszeichnung (2½—2¾" breit und ebenso hoch). Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte. Die Wölbung ist durch mehrere rippenartige Erhabenheiten uneben.

Kelch: spitzblättrig, geschlossen, in tiefer enger Einsenkung, von feinen Falten und Rippchen umgeben, von welchen mehrere die Kelchwölbung uneben machen.

Stiel: ½—¾" lang, holzig, dünn, in meist völlig glatter und nur selten fein rostiger Höhle.

Schale: glatt, stark glänzend, fein, vom Baume hellgrün, später schön citrongelb, die Sonnenseite mit leuchtendem hellem Blutroth rein verwaschen. Punkte und Rostanflüge sind fast unbemerkbar, auch kommen einzelne Warzen und schwarze Regenmale nicht selten vor.

Fleisch: weiß, fein, bei voller Reife markig, sonst etwas fest, von angenehmem, fein rosenartigem, süßem Weingeschmack.

Kernhaus: groß und offen, vollsamig.

Kelchröhre: eine lange, schmale, trichterförmige Röhre.

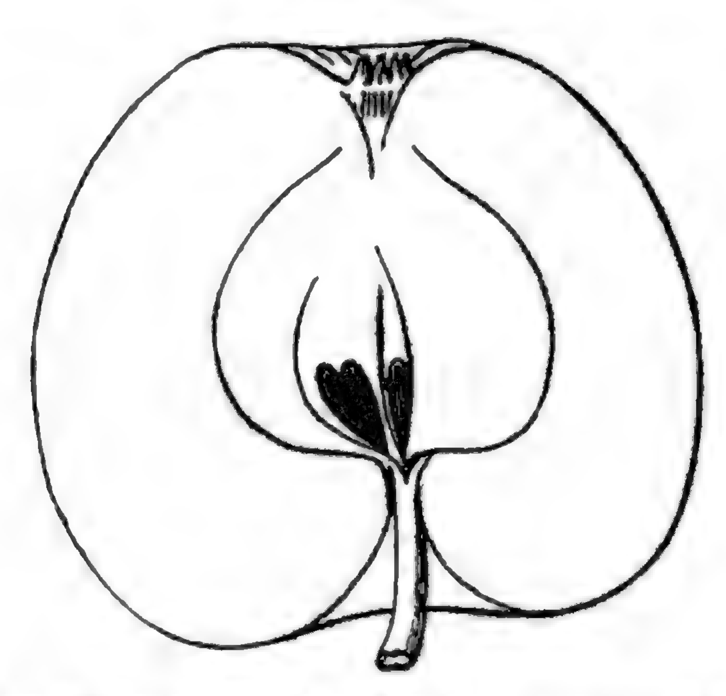
Reife und Nutzung: Dezember, Januar, hält bis Juni, ohne zu welken. Durch Schönheit und durch mittlere Güte Tafel- und Marktobst zweiten Ranges: auch sehr gut zu Compots und zum Dörren brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum hat sehr viel Eigenthümliches, namentlich ist die Belaubung sehr kenntlich, das Blatt ist klein, elliptisch und durch starken wolligen Ueberzug graulich von Ansehen, Das Holz ist befilzt, dunkelbraun und fast gar nicht punktirt. Der Baum bildet eine kleine plattrunde Krone und trägt bald und überaus reichlich und es dürfte dieß wohl eine der tragbarsten Apfelsorten sein.

Wegen Schönheit und Haltbarkeit der Frucht, reicher Tragbarkeit und gutem Gedeihen zur Anpflanzung in Gärten zu empfehlen, besonders auch als Pyramide auf schwache Wildlinge veredelt. Dieser Apfel ist auch für rauhere Lagen geeignet und verdient auch für den Landmann Empfehlung.

Ed. Lucas.

No. 38. Rother Winter-Tauben-Apfel. II, 1. Diel; V, 3b. Luc.; III, 2B. Hogg.



Rother Winter-Tauben-Apfel. Diel ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: Ein in Norddeutschland, besonders Mecklenburg, Hannover und Holstein sehr verbreiteter und als Pigeon allgemein beliebter Apfel.

[illegible] N° 56 [illegible] Pigeon

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn III, S. 58 unter ob. Namen und als Königl. Täubling III, 78; beide sind identisch. Die meisten Pomologen haben diese Sorte nach Dittrich: Rother Winter-Tauben-A. genannt. Synonyme sind: Pigeon rouge, Coeur de Pigeon, Pomme de Jerusalem, Mandel-A., Mandel-Täubchen u. a. Abgebildet ist er im teutsch. Obstg. Bd. V. S. 323, No. XXI. (Taf. 16) und in Dittrichs Obstkabinet; in letzterem als Königl. Täubling. Prof. Langethal in Jena führt in dem sächsischen Verz. der dort im Herbst 1857 ausgestellten Obstsorten einen Rosenrothen Tauben-A. auf, welcher den dabei gegebenen Bemerkungen nach der in Rede stehende A. ist. Er sagt, daß dieser in dortiger Gegend Pepping, Schönnettchen, Buschnettchen und Marienhemdchen genannt werde.

Gestalt: stumpf kegelförmig, öfters auch wahrhaft eiförmig und auch walzenförmig, $2-2\frac{1}{4}$" breit und $2\frac{1}{2}-2\frac{3}{4}$" hoch; doch ist diese Form sehr veränderlich und viele sind gleich breit und hoch. Wölbung der stielbauchigen Frucht meistens eben und nur einzelne flache Erhabenheiten hier und da bemerklich.

Kelch: lang und spitzblättrig, geschlossen, Blättchen aufrecht, entweder obenaufstehend, oder in kleiner, mit Fleischperlen besetzter Einsenkung.

Stiel: $\frac{1}{2}$" lang, dünn, holzig, in tiefer, mehr glatter als fein rostiger Höhle.

Schale: sehr glatt, fein und wachsartig glänzend. Grundfarbe gelblich grün, später weißlich gelb, wovon oft drei Viertel mit sehr zarten rosenrothen oder dunklern Streifen, die oft bandartig die Wölbung bedecken, und dazwischen mit verwaschenem Blaßroth bedeckt ist. Im Roth feine Punkte mit weißlichem Hof (Dupfen), mitunter feine Rostflecken.

Fleisch: sehr schön weiß, fein, locker, sehr saftreich und von einem sehr angenehmen, gewürzten Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen, oft vierkantig mit kleinen Samen, hohlaxig.

Kelchröhre: tief bis halb zum Kernhaus herabgehend, trichterförmig.

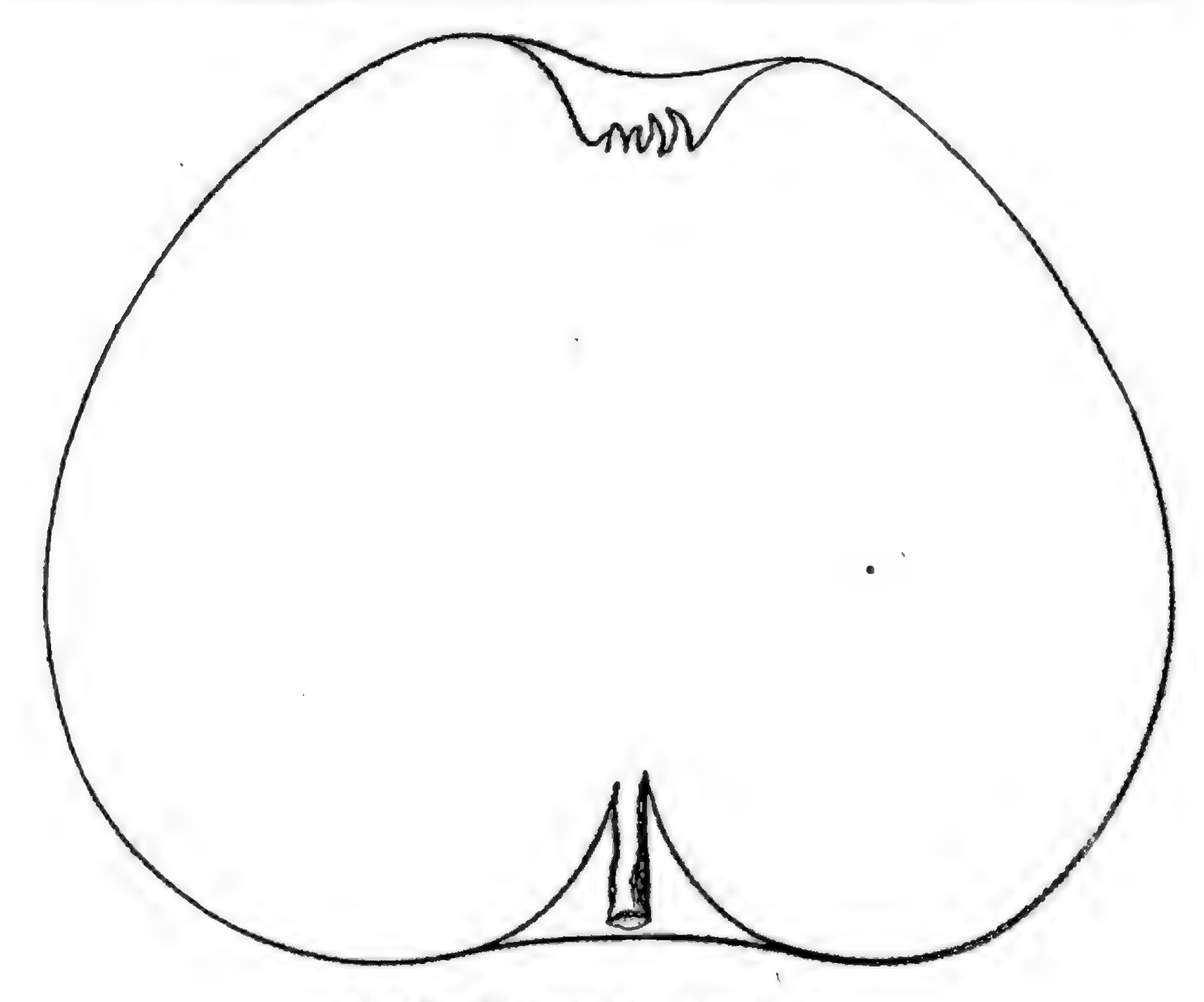
Reife und Nutzung: November, Dezember, hält bis Frühjahr, ohne zu welken und den Saft zu verlieren. Sehr schätzbare Tafel- und Marktfrucht ersten Rangs.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend rasch mit schlanken, feinen, stark wolligen Trieben, die fein punktirt sind; Seitenzweige stehen gedrängt und es bildet dieser Apfel sehr schöne zierliche Pyramiden. Der Baum wird nur mittelgroß, trägt zu bald und sehr reichlich und verlangt öfteres Schneiden und Ausputzen, sowie späteres Verjüngen und in vielen Jahren ein Ausbrechen der Früchte. Das Blatt ist nur klein, eiförmig zugespitzt, scharf gezähnt, schmal und lang gestielt.

Ein vortrefflicher Apfel, der sehr vielfachen Anbau, besonders in etwas gutem Boden, wo er mehr in's Holz treibt, verdient; gegen strengere Kälte ist er allerdings etwas empfindlicher als manche andere Sorten, kommt aber sowohl hier, als in verschiedenen Gegenden Norddeutschlands sehr gut fort und findet viele Verehrer. Es wurde derselbe auch bei der Versammlung in Naumburg besonders mit zur Anpflanzung empfohlen.

Ed. Lucas.

No. 39. Kaiser Alexander. III, 1. Diel; VI. 3 a. Luc. II, 1 B. Hogg.



Kaiser Alexander. Diel. * ††

Heimath und Vorkommen: Eine südrussische sehr werthvolle Apfelsorte, die gegenwärtig in fast allen pomologischen Sammlungen in Deutschland, England, Frankreich und Nordamerika sich vorfindet. Von mehreren Quellen kam dieser Apfel aus Rußland nach Deutschland und England.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn Nachtrag-Heft II, S. 65 als Kaiser Alexander von Rußland und so auch Dittrich; beide führen den in Rußland ihm wohl ursprünglich gegebenen Namen Aporta Nalivia als Synonym an. Als Aporta kam dieser Apfel auch nach Hohenheim. Die Engländer und Downing nennen ihn blos Alexander, Lindley auch Emperor Alexander. Kirkes Sondersgleichen ist nach Oberdieck so ähnlich, daß einer von beiden entbehrlich ist. Auch der Liebensteiner Knollenapfel (Kernobstf. Württemb. S. 38) ist dem Alexander sehr ähnlich und wohl neben jenem entbehrlich.

Gestalt: sehr großer, breitstumpf zugespitzter Apfel, hochaussehend, 3½—4" breit und 3—3½" hoch; allein man findet noch namhaft größere Früchte. Bauch die Stielwölbung einnehmend und von da an

sanft sich in eine stumpfe Kegelspitze verlierend. Die Wölbung ist durch mehrere breite flache Erhabenheiten unterbrochen.

Kelch: breitblättrig, lang gespitzt, Blättchen aufrecht, halboffen und ganz offen in sehr tiefer, weiter mit Rippen und Falten eingefaßter Einsenkung.

Stiel: stark, holzig, 1 bis 1½" lang, in weiter, tiefer, mit feinem strahligen Rost bekleideter Höhle.

Schale: fein, geschmeidig und glatt, glänzend; Grundfarbe grünlich gelb, später blaßgelb; der größte Theil der Frucht ist mit vielen kurz abgesetzten sehr schönen Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen noch marmorirt und punktirt; in der vollen Sonne fließen die Streifen zusammen. Punkte nur undeutlich, sehr einzeln und fein.

Fleisch: weiß, saftig, locker und markig, von einem recht angenehmen, fein gewürzten weinigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: groß, auf dem Stiel aufsitzend, nur wenig offen; die Kammern geräumig, viele aber häufig taube Kerne enthaltend.

Kelchhöhle: ein starker stumpfspitzer Kegel.

Reife und Nutzung: Ende Oktober, November, hält bis Januar. Einer der allerbesten Marktäpfel und als solcher von hohem Werth. Tafelapfel zweiten Rangs, zum Dörren und Kochen ganz ausgezeichnet gut.

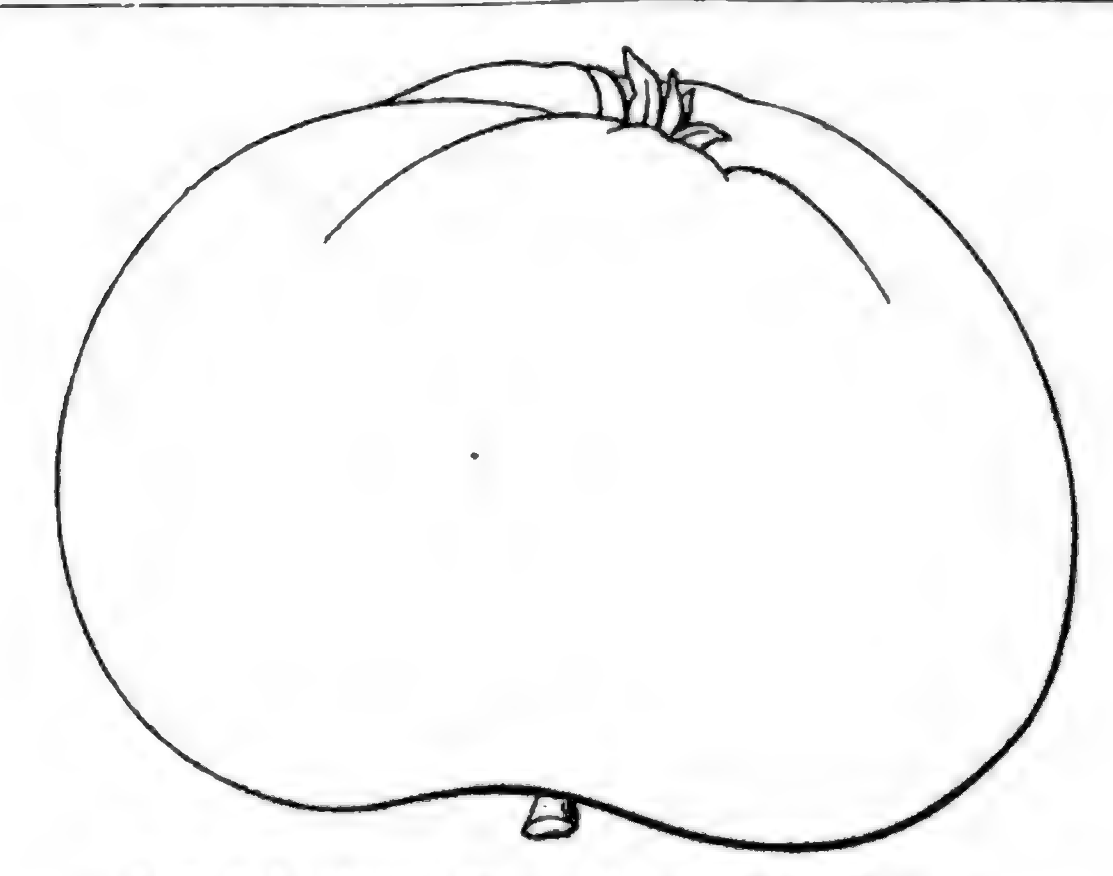
Eigenschaften des Baumes: Wuchs sehr lebhaft, die Aeste gehen gut in die Höhe. Sommertriebe stark, nicht stark bewollt, hellbräunlich roth, stark punktirt. Blatt sehr groß, lebhaft grün, stark, dick. Kronenbau breit gewölbt, geschlossen. Tragbarkeit sehr reich und bald, auch ist der Baum gar nicht empfindlich.

Eine zu häufigem Anbau auf etwas vor Stürmen geschützten Lagen, besonders aber in Gärten, auch als Pyramide auf Wildling, sehr zu empfehlende einträgliche Sorte, welche auf dem Obstmarkt reißend Absatz findet. Von allen unsern sehr großfrüchtigen Apfelsorten ist der Kaiser Alexander unstreitig die werthvollste.

(Mit Benutzung von Diel.)

Ed Lucas.

No. 40. **Rother Cardinal.** III, 2 Diel; VI, 2, b. Luc. II, 2 C. Hogg.



Rother Cardinal. Diel. * †† Oktober bis Dezember.

Heimath und Vorkommen: Ein sehr verbreiteter und namentlich als Rother Backapfel und unter dem Namen „Breitling" vielfach von den Landleuten in Württemberg cultivirter Apfel. Er ist auch in Norddeutschland hier und da auf dem Lande anzutreffen, ist ferner sehr häufig in der Bodenseegegend und in dem Thurgau.

Literatur und Synonyme: Diel 3, 94. Ich habe diesen Apfel als Schlotterapfel in den Kernobstſ. Württemb. aufgeführt und im Hohenh. Verz. von Walker steht er auch unter diesem, wohin auch Diel den sehr nahe verwandten Gestreiften Backapfel rechnete (1, 78); nach genauer Vergleichung ist der Rothe Cardinal (Diel, 3, 94) und wahrscheinlich auch dessen Rother Sommer-Rambour (Diel 2, 49) mit unserer Frucht identisch, wenigstens stimmen die Beschreibungen in den wesentlichen Punkten überein. Dieser Rothe Cardinal ist jedoch nicht mit dem Thüringer Rothen Cardinal zu verwechseln, letzterer ist der Danziger Kantapfel.

Gestalt: ein schöner, großer, breiter Apfel. Der Bauch unter der Mitte, gegen den Stiel plattrund abgerundet, gegen den Kelch abnehmend, und mit unregelmäßig kleiner von rippenartigen Erhabenheiten durchbrochener Kelchfläche endigend. Breite flache Erhabenheiten ziehen sich über die Rundung.

Kelch: geschlossen, in ziemlich enger, oft nur wenig tiefer von Falten und Höckern eingeschlossener Einsenkung, lange grün bleibend, fein wollig, ziemlich breitblättrig.

Stiel: kurz, stark, holzig, in tiefer trichterförmiger, meist platter Höhle, manchmal durch eine Fleischwulst verengt, mitunter auch mit strahligem Rost bekleidet.

Schale: glänzend, ziemlich fein, geschmeidig, am Baum stark beduftet, die Grundfarbe vom Baum hellgrün, später gelblich grün. Mit einem schönen Carmoisin blutroth überzogen, auf der Schattenseite fast unmerkbar gestreift. Punkte fein, sehr vereinzelt und nicht ins Auge fallend. Einzelne schwarze braune Baumflecken nicht selten.

Fleisch: grünlich weiß, sehr saftreich, locker, von süß weinsaurem, bei voller Reife violenartig gewürztem Geschmack.

Reife und Nutzung: Oktober bis Dezember. Von dem Landmann zum Rohgenuß sehr geschätzt; ausgezeichnet zum Kochen und Dörren, aber auch gesucht zur Mostbereitung.

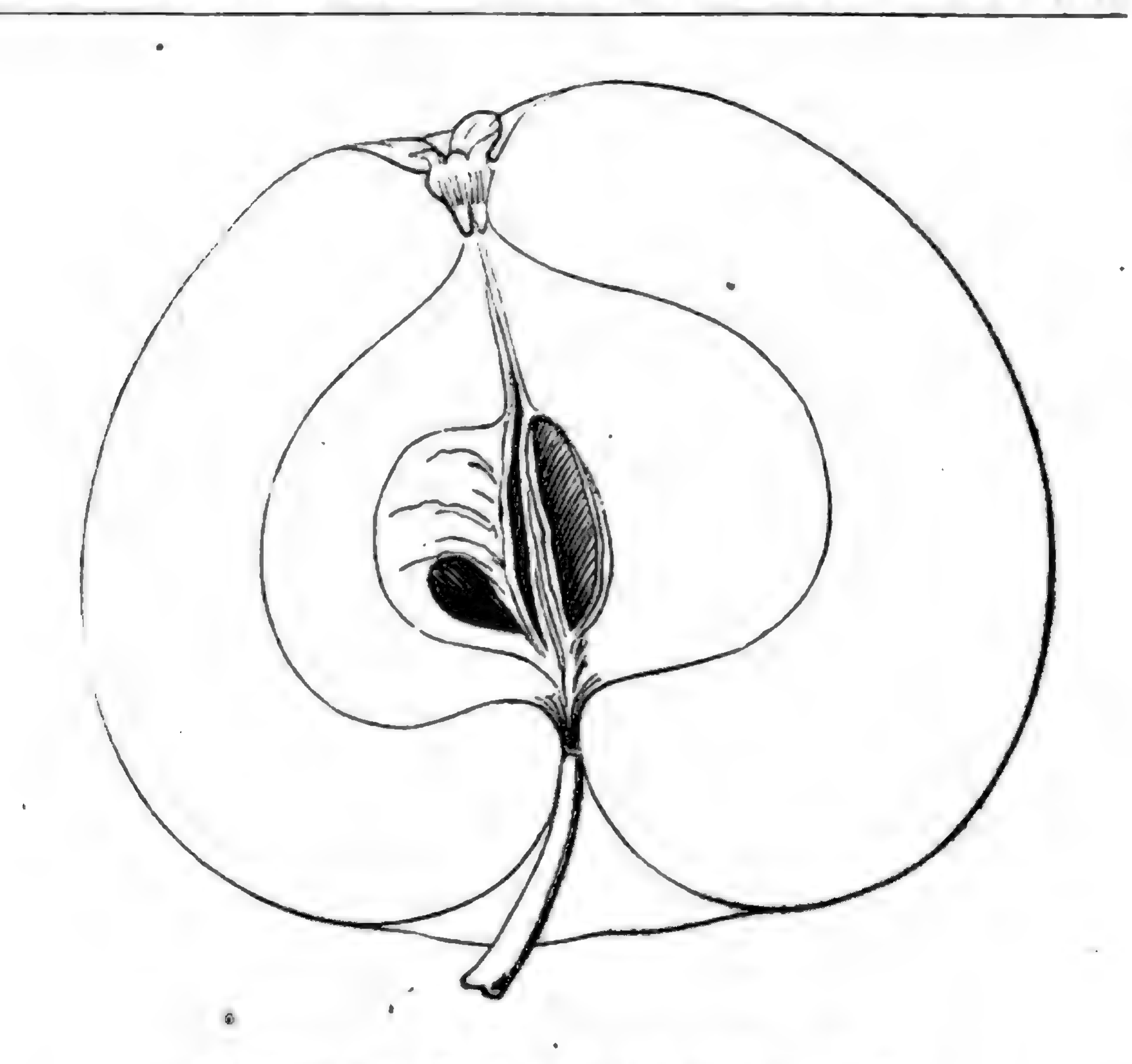
Kernhaus: offen, engkammerig mit wenigen guten Samen; Kelchröhre weit und tief herabgehend.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird sehr groß und ist äußerst dauerhaft und auch in ungeschützten Lagen recht fruchtbar und liefert bei seinem beträchtlichen Umfang oft sehr bedeutende Erträge. Die Krone ist breit gewölbt, die Aeste stark abstehend; in der Baumschule ist der Wuchs kräftig, jedoch sind die Stämme nur mit Hülfe des Pfahls ganz gerade zu ziehen. Holz und Blatt ist wollig, die Tragknospen sind sehr dick und stark befilzt.

Zur Anpflanzung auf Wiesen, Waiden und in Grasgärten sehr geeigneter Baum, weniger auf Ackerland und an Straßen tauglich wegen seiner flachen Kronenbildung und großer Ausdehnung der blätterreichen Krone in die Breite. Auch für die höhern Lagen sehr schätzbar, soweit sich tiefgründiger, guter Boden findet.

Ed. Lucas.

No. 41. **Schöner aus Kent.** III, 1. Diel; VI, 3, b. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Schöner aus Kent. Forsyth. * †† Oct.—Decbr.

Heimath und Vorkommen: Nach Hogg ist es unbekannt, woher der Apfel stammt. Forsyth hat ihn zuerst 1824 bekannt gemacht. Jetzt ist er in England sehr verbreitet, ebenso in Amerika. In Deutschland scheint er noch wenig bekannt, nur in einigen Baumschulen und Gärten.

Literatur und Synonyme: Lindl. guide. 27. Hogg 32 mit Abbild. auch in Brookshaw pom. britt. XC. 6 und in Ronald Pyr. M. XV. 1. mit Abbild., Down. 81. Nach Hogg und Lond. Cat. soll er von einigen auch Kentish Pippin genannt werden, womit aber eigentlich ein anderer Apfel Hogg 120 bezeichnet wird, welcher von Diels Weißem kentischen Pepping 23. 28 wieder ganz verschieden ist.

Gestalt und Größe zeigt der Abriß einer schönen, regelmäßigen, im vergangenen Jahre (wo der Baum sehr voll trug) am Hochstamm erbauten Frucht (3½" breit und 3" hoch). Nach Down. erreicht er

öfters $5^1/_3$—6″ im Durchmesser, und Hogg meint, er sei vielleicht der prächtigste der Aepfel.

Kelch: grün, klein, kurz, wollig, fein, geschlossen oder halboffen, mit feinen Falten umgeben, die auch am Rand der Vertiefung sich in 5 Kanten erheben, aber nur flach über die Frucht hinlaufen, doch aber im Querschnitt sich noch bemerklich machen.

Stiel: bald kürzer, bald länger, grün, mit einem strahligen Rostfleck in der Vertiefung.

Schale: glatt, fast trocken, ziemlich fein, gelblich grün, in mattes citrongelb übergehend (Hogg sagt: trübgelb grünlich); auf der Sonnenseite und um den Stiel etwas höher gelb angelaufen und mit schönem Carmoisinroth gefleckt und kurz abgesetzt, oft ziemlich breit, gestreift. Punkte: wenig, weitläufig vertheilt, braun.

Fleisch: gelblich, fein, bei rechter Reife mürbe, saftig, von angenehmem, weinsäuerlichem Geschmack. Geruch schwach.

Kernhaus: groß, offen. Fächer sehr weit. Wenig Kerne.

Kelchhöhle und Röhre bilden zusammen einen abgestumpften Kegel.

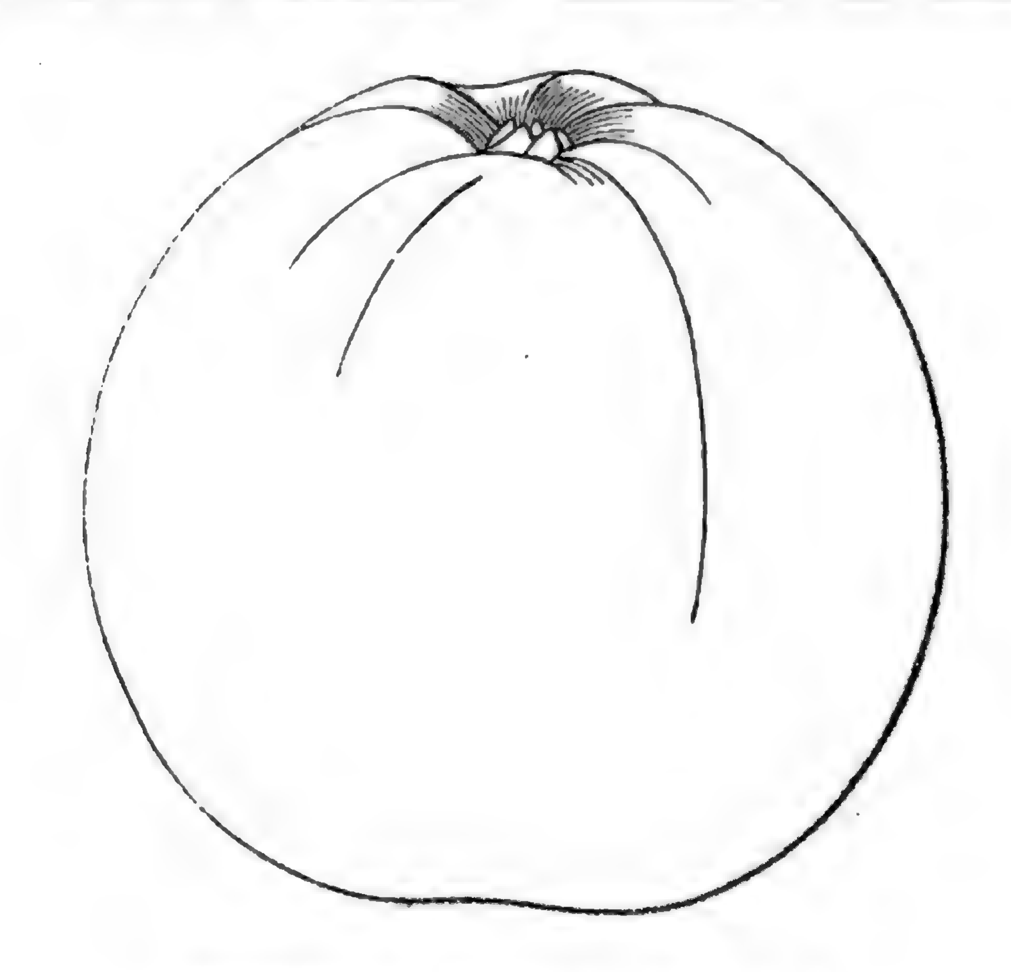
Reife und Nutzung: bei mir Ende October bis etwa in den Dezember; nach Hogg und Down. bis in den Februar. Kein eigentlicher Tafelapfel, aber wohlschmeckend, und ein sehr guter, werthvoller Wirthschaftsapfel. Doch bekommt die Frucht leicht stippige Flecken (selbst 1857), welche von Regen, der zu ungünstiger Zeit die Frucht betroffen, herzukommen scheinen. Hogg und Downing erwähnen derselben nicht.

Baum: wächst kräftig, breitet sich sehr aus, trägt bald und besonders unter Beachtung der Größe der Früchte sehr stark und fleißig. Hogg hat gefunden, daß wenn die Sorte auf Johannisstamm gepfropft werde und in feuchtem und schwerem Boden stehe, der Baum sehr dem Krebs unterworfen sei.

Der Apfel verdient wegen Güte, Schönheit und Tragbarkeit weitere Anpflanzungsversuche.

v. Flotow.

No. 42. Luxemburger Reinette. VI, 1. Diel; VII, 1 b. Luc. II, 1 A. Hogg.



Luxemburger Reinette. Luc. * †† W.

Heimath und Vorkommen: In den Ardennen im Großherzogthum Luxemburg, sonst wohl noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Reinette des Vergers, Obstgarten R. (Luxemburg), Coastress in einigen walloni'chen Orten in Luxemburg; zuerst durch H. Oberförster Koltz in der Monatschrift für Pom. II. S. 16 kurz empfohlen und durch Augustin Wilhelm in Luxemburg in den Handel gebracht.

Gestalt: stark mittelgroßer schöner Apfel von kuglicht hochgebauter Form, 2³/₄″ breit und kaum ¹/₄″ minder hoch; Rippen und breite Erhabenheiten laufen über den größten Theil der Frucht, die bald einer großen Citronen-Reinette, bald einem Weißen Winter-Calvill ähnlich ist; der Bauch ist fast in der Mitte.

Kelch: geschlossen, eine mit starken Hervorragungen und einigen Falten umgebene Einsenkung.

Stiel: kurz, holzig, in ziemlich enger rostiger und durch einige bis herunter laufende Rippen verengten Höhle.

Schale: glatt, glänzend, vom Baumgelbgrün später citrongelb;

auf der Sonnenseite goldartig; Röthe fehlt; Punkte: sehr fein und meistens nur weißgrün; dagegen zahlreiche Schalenpunkte (Stippchen).

Fleisch: abknackend, weiß, sehr saftreich und von vorherrschend weinigem, etwas gezuckertem Reinettengeschmack.

Kernhaus: weit offen, armsamig.

Kelchröhre: sehr lang und tief herabgehend, trichterförmig.

Reife und Nutzung: Februar, hält über 1 Jahr; ein für die Tafel guter und zu Obstwein ausgezeichneter Apfel, welcher ein feines weinartiges Getränk liefert.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum, welcher sich ohne merkliche Abänderungen aus dem Kern fortpflanzt, ist von kräftigem Wuchs, wird groß, belaubt sich schön und stark, treibt lange Zweige, welche fruchtbeladen herabhängen, blüht spät und ist sehr fruchtbar; die Zweige sind fast glatt, glänzend, braunroth und fein punktirt.

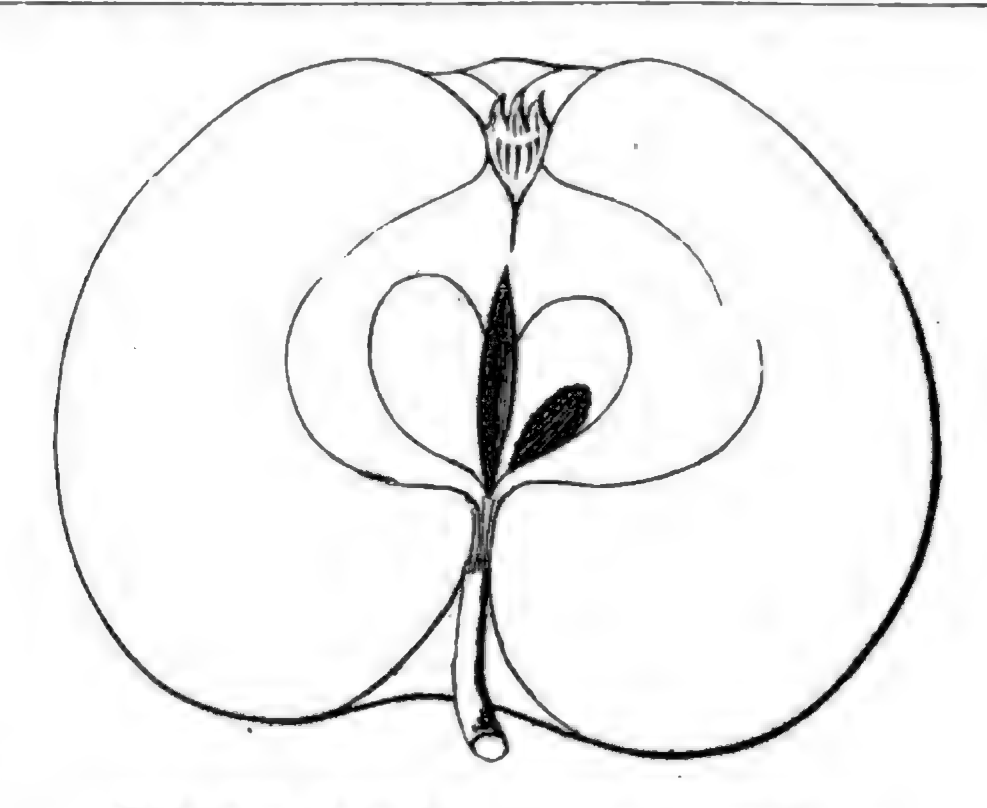
Die Blätter sind rund eiförmig, scharf gesägt, laufen in eine feine Spitze aus und sind unterseits stark bewollt, wie es auch die Sommerschosse anfangs sind.

Eine zur Anpflanzung im Großen, auch an Straßen, sehr zu empfehlende Sorte, deren besonderer Werth noch darin besteht, daß der Baum in den kalten Schieferböden der Ardennen auf undurchlassendem Untergrund sowie auf unbeschützten Höhen gut gedeiht, wo eine Menge anderer Sorten dem Krebs unterliegen.

Mit Benützung der Mittheilungen des H. Oberförster Koltz in Luxemburg.

Ed. Lucas.

No. 43. **Göhrings Reinette.** IV, 1. Diel; VII, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Göhrings Reinette. Dittrich. ** ! †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Justizamtmann Göhring in Oldisleben in Thüringen erzog diesen sehr schätzbaren Apfel aus Samen (1831) und von dorther erhielt Dittrich durch Cantor Zitzling in Cannawurf diese Sorte, der sie vielfältig weiter verbreitete.

Literatur und Synonyme: Dittrich beschreibt III. Bd., S. 90 sub. No. 171 diesen Apfel zuerst als Göhrings gelbe Reinette; in Gotha nannte man ihn Amtmann Göhrings Reinette und ich erhielt durch die Güte des H. Oberlehrer Kaufmann einige Exemplare hieher.

Gestalt: mittelgroße, mitunter selbst große Frucht, rund, zuweilen plattrund, der Bauch ziemlich in der Mitte und sich nach beiden Enden fast gleichmäßig zuwölbend, nur gegen den Kelch hin nimmt der obere Theil etwas ab und bildet eine schöne, auf der einen Seite etwas erhöhte Kelchfläche, wie es auch die Abbildung zeigt. Breite 3″, Höhe etwas über 2″.

Kelch: spitzblättrig, geschlossen, in einer weiten, etwas tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; die Erhöhungen ziehen sich auch sichtbar über die Frucht hin und verschieben die Form etwas in die Breite.

Stiel: ¾ Zoll lang, in einer schönen, trichterförmigen Höhle, aus welcher sich hellgrauer Rost sternförmig über die Wölbung verbreitet.

Schale: die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist schönes,

helles Citronengelb; selten zeigt sich auf der Sonnenseite ein leichter Anflug von Röthe. Punkte nicht häufig, fein, braun mit gelben Kreischen umgeben, die sich in der Zeitigung verlieren, auch sieht man einige schwarze Regenmale (Eisenflecke) auf der Schale. Charakteristisch ist ein bandartiger Streifen von feinem zimtfarbenem Rost, welcher sich von der Stielhöhle bis zur Mitte der Wölbung herauf zieht. Nach Dittrich soll sich eine Naht über die Frucht hinziehen, was ich bei den mir vorliegenden Früchten nicht fand.

Fleisch: gelblich und um das Kernhaus mit einer grünen Ader umzogen, fest, abknackend, vollsaftig, markig, von sehr angenehmem, fast erdbeerartig gewürztem, süßweinigem Geschmack und starkem Geruch.

Kernhaus: groß, offen, vollsamig und großkammerig.

Kelchröhre: ein weiter flacher Kegel (soll nach Dittrich fehlen).

Reife und Nutzung: December bis Mai; ein Tafelapfel allerersten Ranges und für jeden öconomischen Zweck sehr schätzbar, ebenso auch sicher geeignet für den Obstmarkt.

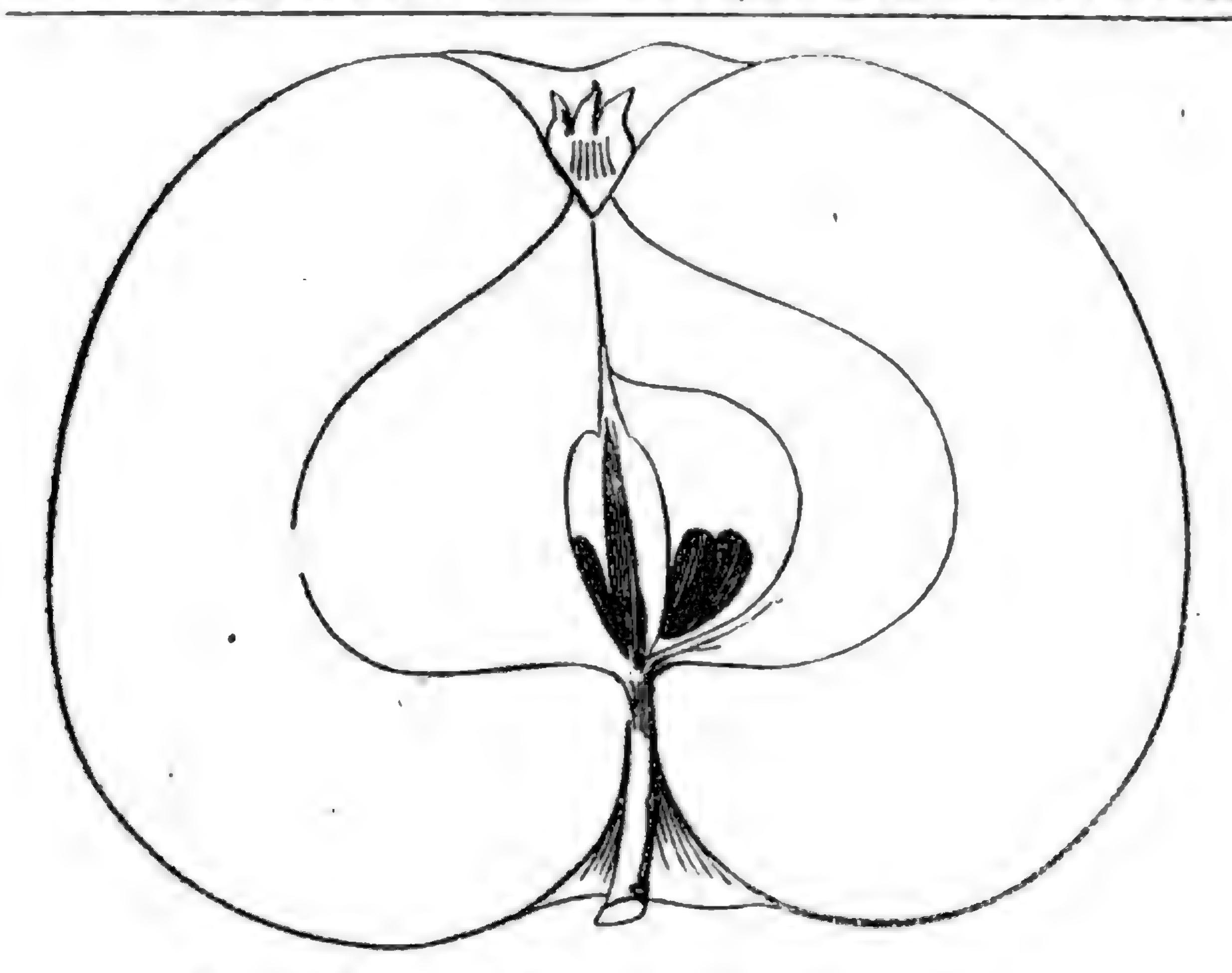
Eigenschaften des Baumes: Nach Dittrich soll der Baum in Allem dem des Edelborsdorfers ähneln. Pastor Koch in Burgtonna schildert ihn als unempfindlich und tragbar. Nach jungen Exemplaren ist der Wuchs sehr kräftig und eher eine breitpyramide als eine flachkugliche Krone bildend (wie der Edelborsdorfer); die Holztriebe sind sehr stark, gerade, bewollt, dunkelbraunroth, gelblich punktirt. Das Blatt ist groß, länglich eirund, oberseits dunkelgrün und glänzend, unterseits bewollt.

Es verdient dieser vortreffliche Apfel alle Beachtung und häufige Anpflanzung, besonders auch in öconomischen Anlagen.

Theilweise nach Koch und Dittrich,

Ed. Lucas.

No. 44. **Pariser Rambour-Reinette.** IV, 1. Diel; VII, 2 a. Luc. III, 1 A. Hogg.



Pariser Rambour-Reinette. Diel. ** †† l Winter.

Heimath und Vorkommen: Ein sehr verbreiteter älterer Apfel, der sich unter einer Menge von Namen in deutschen und ausländischen Obstgärten vorfindet; er ist wahrscheinlich französischen Ursprungs und als Franzbaum häufig nach Deutschland versendet worden.

Literatur und Synonyme: In Deutschland meistens als Reinette von Canada verbreitet, dann unter zahlreichen Provinzialnamen z. B. Murner Reinette im Cant. Zürich, Rümelins Reinette, Pracht-Reinette, Stern-Reinette und Gold-Reinette in Württemberg. Diel beschreibt diesen Apfel als Pariser Rambour-Reinette X, 86, als Harlemer Reinette, II, 64, als Weiber-Reinette, I, 133, als Weiße antillische Reinette (soll Reinette d'Andilly heißen) IX, 81. Die gewöhnlich als Reinette grosse d'Angleterre, Große englische Reinette bekannte Sorte ist derselbe Apfel, die Diel'sche Große englische R., I, 106 ist aber verschieden und besonders durch ihre fast ganz glatte Schale ausgezeichnet. Was Metzger S. 49, No. 32 aufführt ist die Pariser Rambour-Reinette und alle diese zahllosen Provinzialnamen gehören hieher. Außerdem kommt dieser Apfel noch vor als Oestreichische National-Reinette, als Windsor-Reinette, Reinette Grandville, Reinette à Cotes, Reinette gris du Canada (Alb. der Pomol.), Reinette incomporable. Hogg nennt diesen Apfel Reinette de Canada, so auch Downing Reinette Canada, welcher Thompson und Noisette als Autoritäten anführt. Nach dem Beschluß der Pomologenversammlung in Gotha soll der Name Pariser Rambour-Reinette als pomologischer Name bleiben. Vergl. auch Oberd. Anleitung S. 199.

Gestalt: Sehr großer, mit breiten Kanten versehener, plattrunder, nach oben abnehmender Apfel. Der Bauch sitzt in oder etwas unter

der Mitte und die Stielwölbung ist charakteristisch breit abgerundet; nach oben nimmt der Apfel mehr ab und endigt mit einer unebenen, stark abgestumpften Kelchfläche, von der sich starke breite Rippen oft bis in die Stielhöhle hinab ziehen. Oft wird dieser Apfel 3¾″ breit und 3″ hoch.

Kelch: offen, etwas lang und schmalblättrig, oft fehlerhaft, in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, mit Falten und einigen beulig erhobenen Rippen umgeben.

Stiel: gewöhnlich sehr kurz und dick, mitunter auch ¾″ lang und holzig, in tiefer, mit strahlenförmigem Roste bekleideter Höhle.

Schale: fein, rauh, mitunter sogar fein geschmeidig, vom Baum gelblich grün, später weißgelb, mitunter blaß goldgelb; die Sonnenseite vieler Früchte mit einem sanften bräunlichen Roth leicht belegt, welches aber oft fehlt. Rostpunkte in Form von Sternchen, die sich öfters (besonders in rauhen Lagen) zu wahren Ueberzügen vereinigen, sind sehr häufig, auch finden sich schwärzliche Rostflecke.

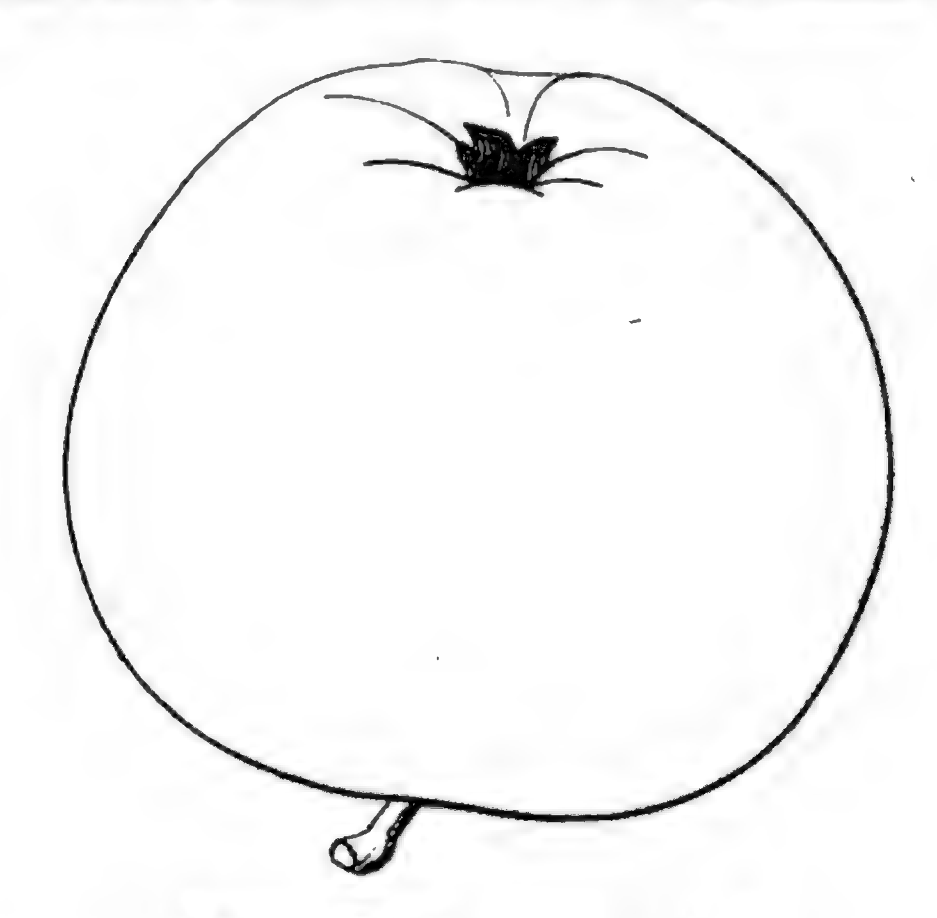
Fleisch: gelblich weiß, fein, ziemlich fest, saftreich, von einem recht angenehmen süßweinigen Geschmack. Kernhaus: hohlaxig, meistens geschlossen, doch auch offene Kammern, geräumig, ziemlich viele kleine Samen enthaltend. Kelchhöhle: weit herabgehend, spitz kegelförmig.

Reife und Nutzung: December, hält oft bis Juni; sehr beliebter und gesuchter Tafelapfel vom 1. Range und auch zu Most und zu Compots ganz vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine sehr starke, umfangreiche, flachkugelförmige Krone; seine Aeste stehen ziemlich stark ab, er belaubt sich dicht und setzt eine Menge Fruchtholz an, ist auch äußerst tragbar. Die Blüthe erscheint nicht sehr früh und dauert mehrere Wochen fort, so daß der Baum auch bei zeitweise ungünstiger Frühjahrs-Witterung Früchte liefern kann. Holztriebe lang und sehr stark, theilweise bewollt, Blatt groß und rund eiförmig.

Es ist dieser Apfel einer der gesuchtesten Handelsäpfel und sollte in dieser Hinsicht sehr beachtet werden, aber auch als Mostapfel hat er hohen Werth und liefert einen delicaten Obstwein. Man kann den Baum recht wohl an Landstraßen setzen, da die Frucht vom Baum ungenießbar ist, allein immer gebe man ihm einen ziemlich guten, fruchtbaren Boden und putze auch die oft zu sehr holzreiche geschlossene Krone gehörig aus, wenn man gute Ernten erhalten will. Ed. Lucas.

No. 45. **Emilie Müller.** IV, 1. Diel; VIII, 1 b. Luc. III, 1 A. Hogg.



Emilie Müller. Oberd. ** †† W.

Heimath und Vorkommen: Diesen Namen gab der Herr Superintendent Oberdieck der Frucht auf der Ausstellung in Gotha 1857, während ich früher mehrfach Reiser unter dem Namen: Emilie verbreitete. Der Mutterbaum steht in meinem Garten bei Züllichau, in schwarzem, feuchtem Boden aufgewachsen und circa 50 Jahre alt; er ist dort aus dem Kern erwachsen.

Literatur: Zuerst als „Emilie" in Biedenfelds Handb. S. 239 kurz beschrieben.

Gestalt: hochaussehend, abgestumpft kegelförmig; 2½" hoch und 2½—2¾" breit. Wölbung fast ganz eben und regelmäßig, der Bauch unterhalb der Mitte und nach dem Kelch etwas mehr abnehmend.

Kelch: geschlossen und halboffen, feinblättrig, in seichter aber geräumiger schüsselförmiger Einsenkung mit feinern und stärkern Falten umgeben und charakteristisch mit etwas feinem Rost eingefaßt.

Stiel: ½ bis ¾" lang, holzig, in glatter, tiefer, selten etwas rostiger Stielhöhle.

Schale: glatt, fein, geschmeidig, vom Baum grünlich gelb oder weißlich grün, später gelb mit grün vermischt, Sonnenseite goldartig

geröthet und mit einzelnen roth umringelten sog. Forellenpunkten versehen. Punkte: fein, grau, deutlich wahrnehmbar.

Fleisch: gelblich, markig, außerordentlich saftreich, von köstlichem Reinettengeschmack.

Kernhaus: offen, regelmäßig; Kammern: weit, vollsamig, Kerne vollkommen.

Kelchröhre: trichterförmig, nicht tief hinabgehend.

Reife und Nutzung: November, hält bis März und darf erst spät gepflückt werden. Ein vorzüglicher Tafelapfel und auch zu Obstwein sehr geeignet.

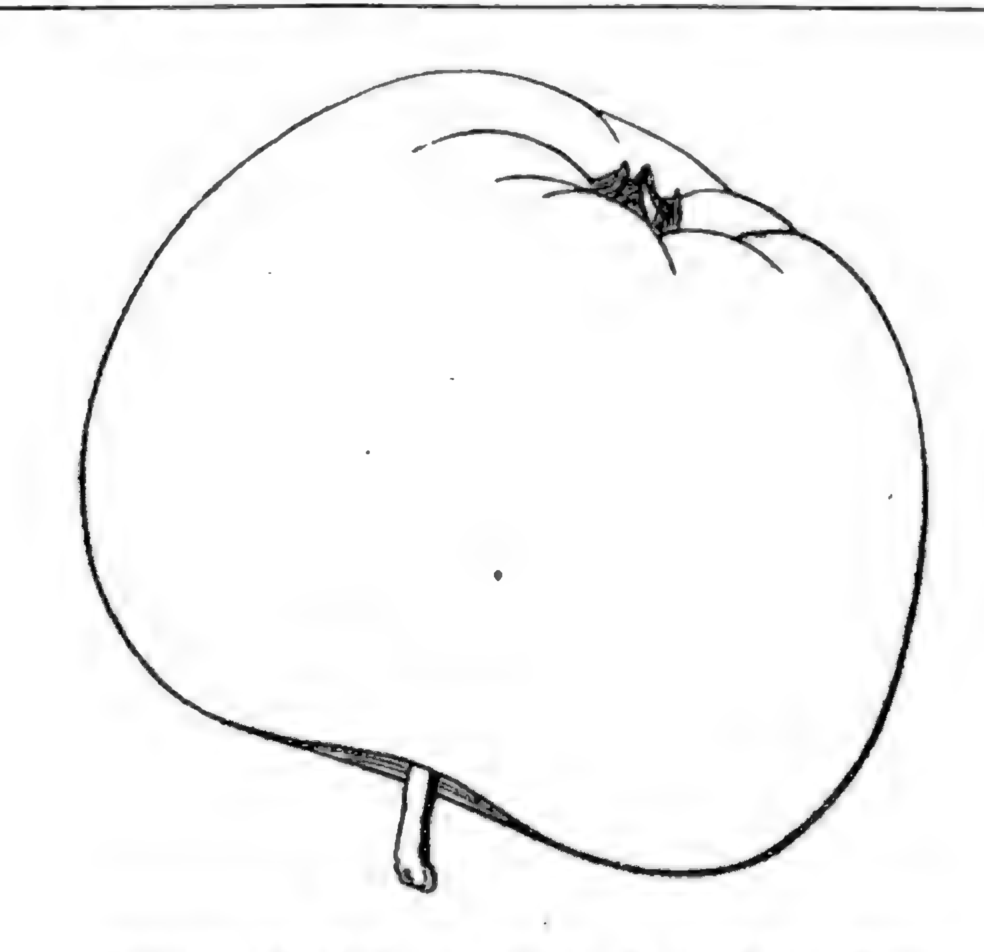
Eigenschaften des Baumes: Krone hochgewölbt, licht, Astbau wenig abstehend. Holztriebe schmutzig grau bewollt, dunkelviolettbraun, sehr deutlich punktirt, mit dicht gestellten Augen. Der Baum ist gar nicht empfindlich in der Blüthe und trägt jährlich und gewöhnlich sehr reich.

L. Müller.

Alle Pomologen, denen Herr L. Müller von Züllichau diesen Apfel sendete, mich mit eingeschlossen, halten ihn für einen sehr werthvollen, delicaten Tafelapfel, dessen weitere Verbreitung gewiß sehr zu wünschen ist.

E. L.

No. 46. Jungferschönchen. IV, 1 Diel; VIII, 1 b. Lucas; II, 1 A. Hogg.



Jungferschönchen. v. Hoverb. ** †† Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte wird in Ostpreußen, namentlich in der Gegend des Ermlandes und Oberlandes häufig gebaut.

Literatur: nachdem dieser Apfel von mehreren Pomologen als neue eigene Sorte anerkannt worden war, wurde er zuerst in der Monatsschrift für Pomologie 1855 S. 76 beschrieben.

Gestalt: ein mittelgroßer, sehr regelmäßig gebauter Apfel von plattrunder Form, einem recht großen Borsdorfer oder noch eher der Weißen Wachs-Reinette ähnlich. Die größte Breite ist in der Mitte der Wölbung und die Frucht nimmt nach dem Kelch nur wenig mehr ab, als nach der flach abgerundeten Stielfläche. Der Breitedurchmesser beträgt 2 1/2", die Höhe 2 bis 2 1/4".

Kelch: gewöhnlich geschlossen, nur selten etwas offen; die Blättchen lang und zugespitzt, grün bleibend; von zahlreichen Falten und Fleischperlen umgeben und oft wie eingeschnürt; Einsenkung ziemlich weit, schüsselförmig.

Stiel: 1/2 bis 3/4" lang, holzig, in ziemlich tiefer und regelmäßiger, bisweilen fein berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, etwas geschmeidig, am Baum gelb-

grün, später citronengelb; die Sonnenseite mit einer feinen Carmoisinröthe wie angehaucht, in der sich zahlreiche feine, schön carmoisinrothe Punkte zeigen, eigentlich feine, roth umringelte Rostpunkte. Außer einzelnen feinen zerstreuten Rostpunkten, zahlreichen feinen grünlichen Fleischpunkten (Stippchen), etwas Rost am Kelch und einzelnen Warzen ist die Schale vollkommen glatt wie bei dem Borsdorfer.

Fleisch: gelblich weiß, saftig, feinkörnig und ziemlich markig süßweinsäuerlich, gewürzt, von sehr angenehmem Reinettengeschmacke.

Kernhaus: regelmäßig, gewöhnlich halboffen mit reichsamigen geräumigen Kammern; die Kerne vollkommen, dunkelbraun.

Kelchröhre: kegelförmig, von mittlerer Länge.

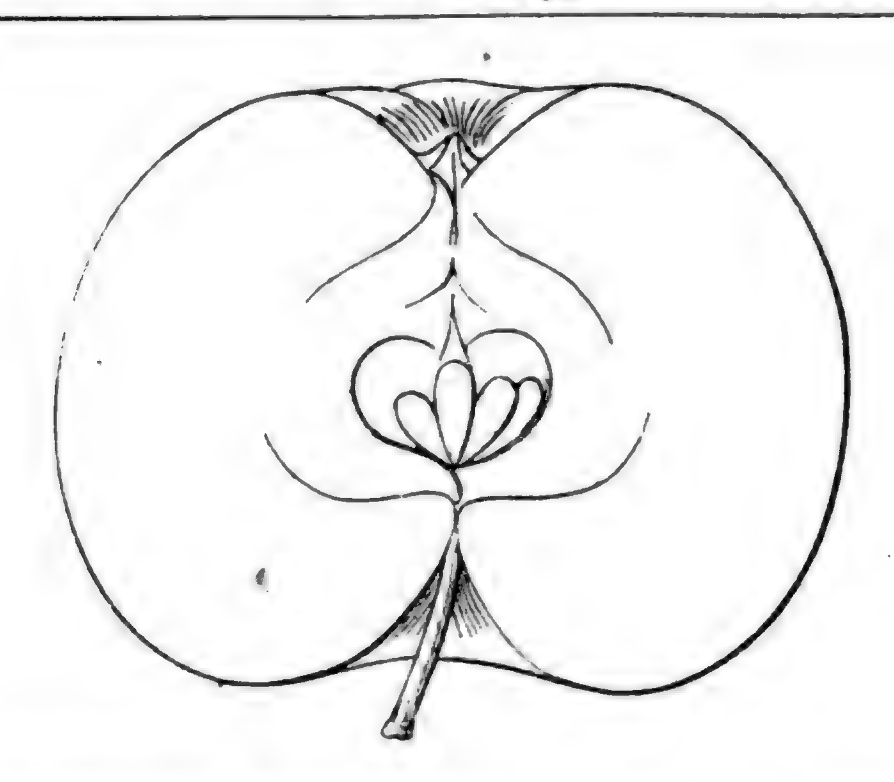
Reife und Nutzung: der Apfel ist hier Mitte Oktober (gleichzeitig mit der Beurré blanc) vom Baum zu nehmen, wird in einzelnen Exemplaren bald genießbar, dauert aber doch bis Januar und in abnehmender Güte bis Februar und März. Es ist dieser Apfel einer der gesuchtesten Tafeläpfel und jedenfalls zum Dörren und zu Obstwein ebenso vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: der Wuchs desselben ist außerordentlich langsam und dem des Borsdorfers ähnlich; gleich diesem bildet er eine schöne breite, lichte Krone, wird groß und alt und bleibt auch im Alter gesund. Die Holztriebe sind stark und gerade, fast glatt, gelblich fein punktirt. Das Blatt ist rundeiförmig, zugespitzt, die Ränder etwas aufgezogen, die Spitze zurückgekrümmt, unregelmäßig und stumpf gesägt, oben dunkelgrün und glänzend, unten mit feiner gelblicher Wolle bekleidet. — Schon sein häufiger Anbau in der Provinz Ostpreußen zeigt, daß sein Fortkommen ein gutes ist.

Diese hier von Manchem für den besten Apfel gehaltene Sorte verdient, da bekanntlich das hiesige Klima nicht zu dem milderen gehört, für die minder günstigen Obstlagen Deutschlands allgemeine Empfehlung.

v. Hoverbeck.

No. 47. **Champagner Reinette.** I, 3 und IV, 1 Diel; VIII, 1 b. Lucas; III, 1 A. Hogg.



Champagner Reinette. Diel. * †† Winter, hält 1 Jahr.

Heimath und Vorkommen: ein in Süddeutschland unter mehreren Namen sehr verbreiteter Apfel, besonders in Baden als Herrn-Apfel, in Württemberg als Loskrieger bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel I, 85 und III, 122, als Loskrieger unter den Gulderlingen, als Champagner Reinette unter den Reinetten und Metzger stellt ihn als Herrenapfel unter die Plattäpfel. Christ nennt ihn Fürstlicher Tafelapfel. Sonst kommt diese Frucht noch vor als Taffetapfel, weißer Zwiebelapfel, Glas-Reinette. Als Drei Jahr dauernder Mutterapfel kam dieser Apfel zweimal nach Hohenheim, ist aber nicht der Diel'sche Apfel dieses Namens.

Gestalt: schön geformter sehr platter Apfel. Wölbung eben und nur hie und da auf der obern Hälfte durch breite flache Erhabenheiten unterbrochen, mittelbauchig; auch Kelch und Stiel gleichmäßig flach abgerundet; Breite 2¾", Höhe 2".

Kelch: geschlossen, spitzblättrig, aufstehend, in einer weiten ausgeschweiften und tiefen Einsenkung, deren Rand sehr charakteristisch mit einigen Fleischfalten bekleidet ist, die oft blos eine Naht bilden.

Stiel: 1 bis 1½" lang, dünn, holzig, in weiter, tiefer, mit gelbem feinem Rost strahlig bekleideter Einsenkung.

Schale: glatt, stark glänzend, am Baum beduftet; Grundfarbe grünlich gelb, später blasses citronengelb. Sonnenseite bei besonnten Früchten mit zartem Rosenroth leicht verwaschen, oft nur wie angehaucht.

Rostpunkte: nur einzeln, fein, gelblich; Schalenpunkte: zahlreich weißlich. Mitunter erscheinen am Kelch einzelne zimmtfarbene feine Rostanflüge.

Fleisch: weiß, bei voller Reife fast markig, sehr saftig und angenehm, süßweinsäuerlich, doch nicht gewürzhaft.

Kernhaus: hohlaxig, regelmäßig, vollsamig, mit einer grünen Ader eingefaßt.

Kelchröhre: trichterförmig, klein, viel Staubfäden zeigend.

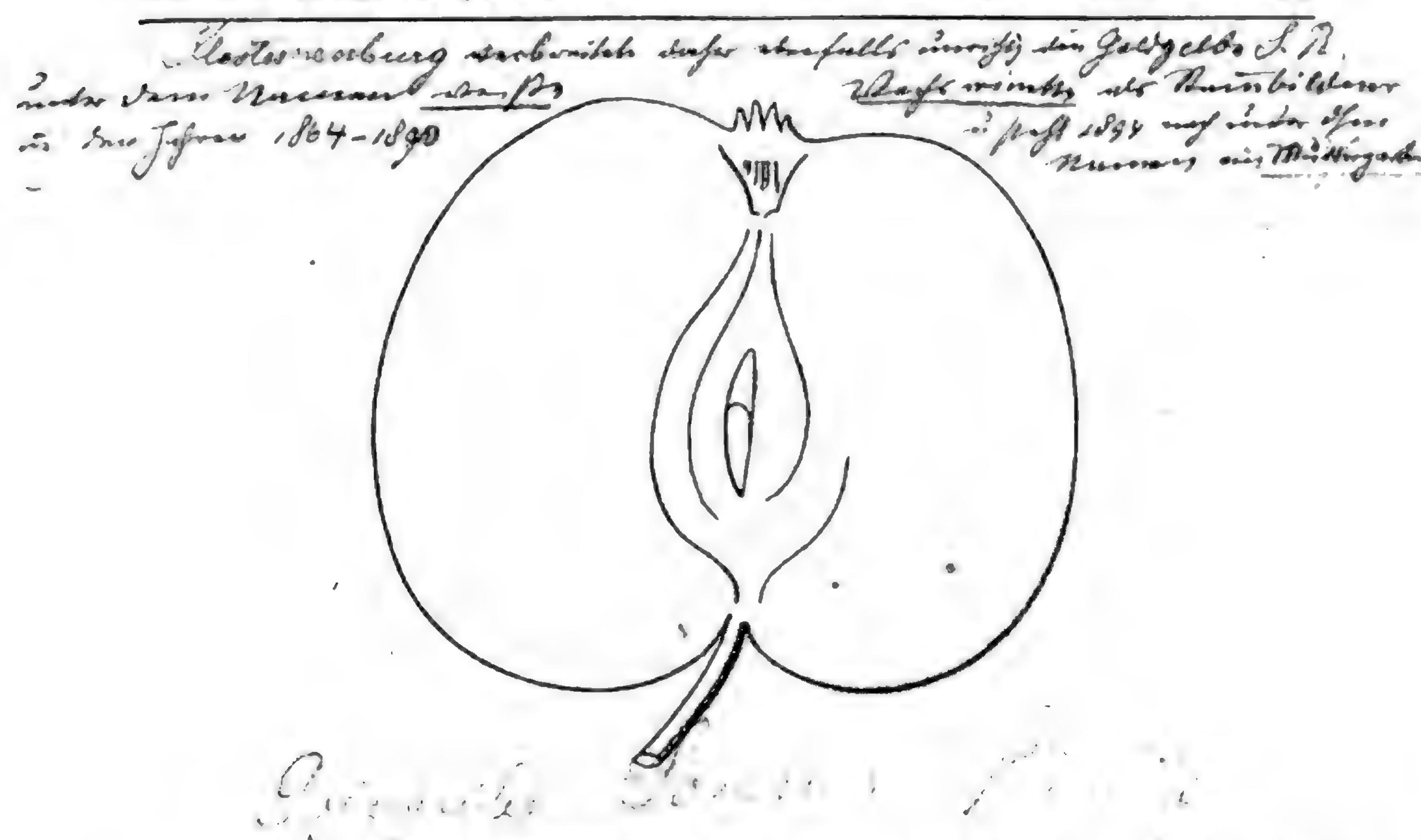
Reife und Nutzung: am besten im März und da ein in der That sehr guter Tafelapfel; sonst zu Obstmost und zum Dämpfen ausgezeichnet, namentlich zu ersterem Zweck.

Eigenschaften des Baumes: der Baum treibt sehr gedrungene, starke Aeste, doch wird er nur mittelgroß und bildet eine kugelförmige Krone. Die Aeste sind mit kurzem und sehr starkem Fruchtholz dicht besetzt. Die Holztriebe sind stark, braunroth und dicht bewollt. Die Blätter sind fast rund mit kurz aufgesetzter Spitze, grob und scharf gesägt, häufig doppelt gesägt, oberseits mattglänzend dunkelgrün, unterseits wollig und ziemlich groß.

Dieser Apfel ist äußerst schätzbar, da er sehr tragbar und einer der haltbarsten und gar nicht welkenden Apfelsorten ist. Er kann mit Nutzen an Straßen und an exponirte Stellen gepflanzt werden, indem der Apfel sehr fest hängt und gar nicht leicht vom Sturm abgeworfen wird und vom Baum weg ganz ungenießbar ist.

Ed. Lucas.

No. 48. Weiße Wachs-Reinette. IV, 1. Diel; VIII,1 (a) b. Luc; II, 1 A. Hogg.



Weiße Wachs-Reinette. Diel. * †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: In Württemberg bereits mehrfach auf dem Lande verbreitet unter dem Namen Citronen-Apfel. Ursprünglich stammt diese Frucht wahrscheinlich aus Frankreich.

Literatur: Diel beschreibt die Weiße Wachs-Reinette VII, 137 und fügt die Namen: Weiße Sommer-Reinette, Reinette d'été blanche bei. Mit der Goldgelben Sommer-Reinette (Diel VIII, 97) ist die Weiße Wachs-Reinette sehr nahe verwandt.

Gestalt: mittelgroßer, hochaussehend kugelförmiger, doch öfters auch plattrunder Apfel. Der Bauch ist nach dem Stiel zu nur flach erhaben, wölbt sich nach unten breitrund und nach dem Kelch mehr abnehmend zu und endigt mit einer kurz abgestutzten breiten Kelchfläche. Die Rundung ist meistens eben und nur durch einige flache Erhabenheiten unterbrochen.

Kelch: halbgeschlossen, langgespitzt, in geräumiger, tiefer Einsenkung, von feinen Falten umgeben, deren einige beulenartig die Kelchwölbung uneben machen.

Stiel: kurz, mitunter sehr kurz und fleischig, doch kommen auch über 1/2″ lange, holzige, dünne Stiele vor, in geräumiger, tiefer, trichterförmiger, mit strahligem Rost bekleideter Höhle.

Schale: glatt, fein, glänzend, blaß, hellgelb — mattgelb — bei

voller Reife theils helles, theils wirkliches Citronengelb, wobei die Sonnenseite nur etwas goldartiger erscheint. Röthe ist äußerst selten. Punkte weitläufig, fein, bräunlich; auch kommen einzelne Rostfiguren und Warzen vor. Mitunter (nicht immer) wird die Schale fettig.

Fleisch: weiß, locker, ziemlich saftvoll, von weinsäuerlichem, angenehmem, etwas gewürztem Geschmack.

Kernhaus: regelmäßig, geschlossen, engkammerig, armsamig.

Kelchröhre: kurz, breitkegelförmig.

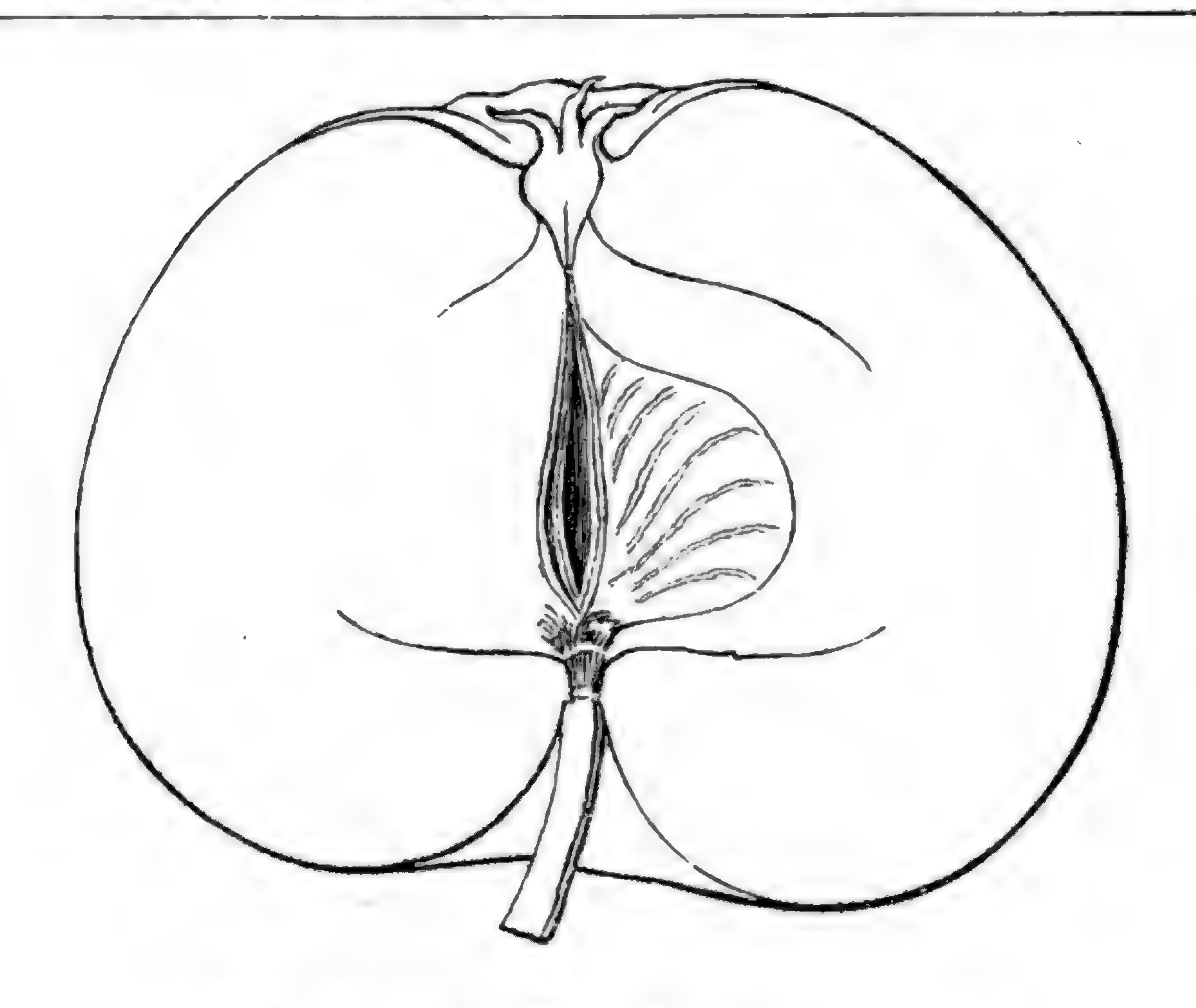
Reife und Nutzung: September bis November, Tafelobst vom zweiten Rang, doch von angenehmem Geschmack und bei dem Landmanne beliebt. Zu Most von besonderem Werthe; im November wird der Apfel bald mehlig.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird groß, bildet eine hochgewölbt kugelförmige, lichte Krone. Er blüht und treibt sehr spät, und da der Apfel früh im Herbste zeitigt, ist dies eine Sorte für die rauhern Lagen. Die Holztriebe sind schlank, dunkelrothbraun, wenig bewollt. Die Blätter sind charakteristisch lang (oft 4" lang), fein gesägt und sehr langgespitzt, unterseits wenig bewollt. Der Baum ist sehr fruchtbar und gar nicht emfindlich bezüglich des Bodens und Standorts.

Die Weiße Wachs-Reinette ist durch ihre sehr späte Blüthe und baldige Reife im October sowie ihren gesunden und hochgehenden dauerhaften Wuchs zur Anpflanzung in rauhern Lagen, besonders auch an Straßen sehr geeignet.

Ed. Lucas.

No. 49. Weißer kentischer Pepping. IV, 1. Diel; VIII, 1 b. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Weißer kentischer Pepping. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich ein englischer Apfel, doch finde ich ihn bestimmt bei keinem englischen Pomologen. Diel hat ihn H. XXIII, 88. zuerst unter obigen Namen beschrieben. Er scheint aber noch nicht viel verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: die Engländer nennen mehrere Früchte Kentish Pippin, ohne weitere Bezeichnung. So schon Miller t. III, 24 auf den sich auch Diel bezieht. — Vermuthlich gehört Lindley Kentish P. p. 73. no. 143 hieher, sowie der Kentish Fill Basket, London Cat. 3. no. 377. Down. 114, Hogg 120, der auch Lady de Grey's, Potters large Sedling, von mehreren aber auch Kentish Pippin genannt werden soll, soviel aus den Beschreibungen sich abnehmen läßt, während der Kentish Pippin Ray der Rothe Kentische Pepp. Diel XIII, 121 ist. Vgl. Hogg 121.

Gestalt und Größe: Diel beschreibt die Frucht nur als von mittelmäßiger Größe, während sie bei mir, wie der Abriß einer schönen Frucht vom Hochstamm zeigt ($3^{1}/_{2}$" breit, $2^{2}/_{3}$" hoch), wohl zu den großen zu rechnen sein dürfte.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, fast fettig, schön grünlich gelb oder citrongelb, auf der Sonnenseite fast goldgelb angelaufen, ohne alle Röthe

mit feinen, undeutlichen, braunen Punkten, welche lange grün umflossen bleiben.

Kelch: grün, langblättrig, etwas wollig, fast geschlossen, mit feinen, scharfen Falten umgeben, die sich aber nicht über die Frucht verbreiten.

Stiel: grün und braun. Vertiefung grün oder etwas rostig.

Kernhaus: nur angedeutet, groß, offen, weite Fächer; Axe hohl, schöne Kerne.

Kelchhöhle und Röhre: als ein ziemlich spitzer, eingezogener Kegel herabgehend.

Fleisch: weiß, gelblich, fein, mürbe, markig und saftig, von erhabenem weinig-säuerlichem, reinettenartigem Geschmack. — Geruch schwach. — Zuweilen wird die Frucht etwas stippig.

Reifzeit und Benutzung: Mitte Oktober, zuweilen später, hält sich bis in den Dezember. — Ein guter Tafelapfel zweiten Rangs, der auch zu wirthschaftlichem Gebrauch sehr tauglich ist. — Die Engländer bezeichnen ihn nur als Küchen-Apfel. Diel setzt ihn in den ersten Rang.

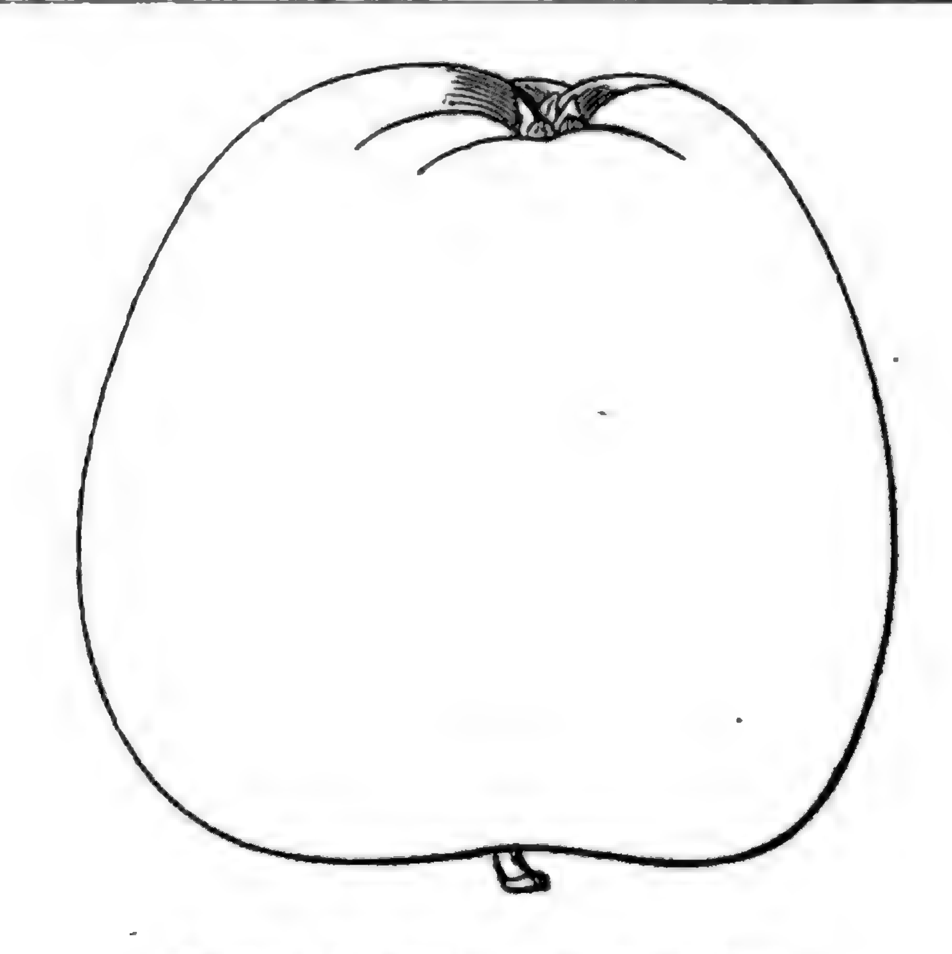
Baum: wächst stark und schön in die Luft, trägt bald und reichlich, seine Sommertriebe sind (nach Diel) lang und etwas schlank, weiß bewollt, ohne Silberhäutchen glänzend dunkelroth gefärbt und mit vielen sehr deutlichen länglichen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelgroß, lang herzförmig oder eiförmig lang zugespitzt.

v. Flotow.

Anm. Bei mir und H. Rentmeister Woltmann zu Zeven hat obige Frucht nie die oben angegebene Größe erlangt, sondern blieb häufig noch ein Weniges kleiner, als Diel angibt, nur 2$\frac{3}{4}$" breit und $\frac{1}{4}$" niedriger. Dagegen wurde sie selbst auf der Obstkammer nie stippig, faulte gar nicht leicht, hält sich bis März, war auch für die Tafel sehr angenehm, und die Sorte sowohl durch Gesundheit, als schönen Wuchs und Tragbarkeit des Baumes sehr schätzbar. Ich verbreitete davon sehr viele Reiser und auch H. Rentmeister Woltmann schätzt sie ganz besonders.

Oberdieck.

No. 50. Ananas-Reinette. IV, 1. Diel; VIII, 2 (1) a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Ananas-Reinette. Diel ** ! †† Winter.

Vorkommen und Verbreitung: In den meisten pomologischen Sammlungen findet sich dieser Apfel und zwar überall unter obigem Namen; wahrscheinlich stammt derselbe aus Holland.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt im IV. Band seiner systematischen Beschreibung (1826) diesen Apfel. Hogg führt ihn nicht auf, auch Downing nicht.

Gestalt: mittelgroßer, oft selbst großer, sehr regelmäßig gebauter hochaussehender Apfel, gewöhnlich 2 3/4" breit und ebenso hoch, nicht selten aber auch einige Linien höher. Der Bauch nimmt die ganze Mitte und untere Häflte des Apfels ein und ist nur sanft erhaben. Die Kelchfläche nur wenig kleiner als die Stielfläche. Die Rundung ist fast ganz eben und nur selten durch eine flache breite Erhabenheit etwas verschoben.

Kelch: feinblättrig, langgespitzt, offen, die Blättchen sternförmig zurückgeschlagen. Kelcheinsenkung weit, ziemlich tief, mit feinen Falten eingefaßt, von denen einzelne sich zu Rippen erheben, die aber auf der Kelchfläche verschwinden.

Stiel: dünn, holzig, 1/2 bis 3/4" lang, die Stielhöhle gewöhnlich nur wenig überragend, in trichterförmiger, öfters verengter, grünlich

bleibender Stielhöhle, in der auch bei manchen Früchten feiner strahliger Rost erscheint.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume dunkelcitronengelb, bei voller Reife hohes Goldgelb, ohne Spur von Röthe. Rostanflüge sind sehr selten, dagegen sind die zahlreichen starken und sehr deutlichen, regelmäßig vertheilten Rostpunkte und Roststernchen ein ganz charakteristisches Merkmal. Auf der Sommerseite stark besonnter Früchte erscheinen manchmal röthliche Punkte wie bei der Reinette von Breda.

Fleisch: gelblich weiß, sehr saftvoll, fein-kernig, von einem dem Goldpepping ähnlichen, sehr angenehmen, gewürzhaften, weinigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: groß und oft weit offen, die Kammern geräumig, viele schöne Kerne enthaltend.

Kelchröhre: kurz, cylindrisch.

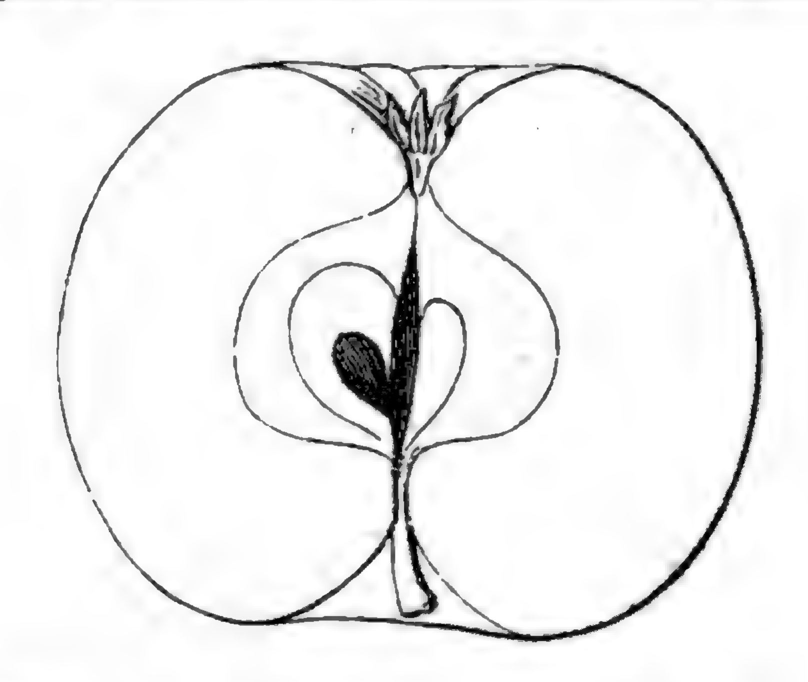
Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im November und hält sich, ohne zu welken bis Mitte Februar und oft noch länger; einer der besten Tafeläpfel, aber auch zu Obstwein vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum ist sehr kenntlich durch auffallend dicke und gedrungen wachsende Zweige; an dem jungen Holz stehen die Knospen dichter, als bei allen mir bekannten Apfelsorten, und ich möchte dieser Sorte auch das schönste regelmäßigst gebildete Blatt zuschreiben; Holzzweige mattgrün auf der besonnten Seite bräunlich, dick, bewollt. Dieser Apfel ist außerordentlich tragbar und Pyramiden auf Wildlingen tragen oft schon im zweiten Jahr; auch finden sich oft schon Früchte in der Baumschule.

Die Ananas-Reinette ist ein eben so schöner als köstlicher, lange dauernder Winter-Apfel, den man sicher gar nicht genug vermehren kann. Er möchte einer der gesuchtesten Marktäpfel für den Winter werden, wenn er erst mehr verbreitet ist. Um schnell schöne Bäume zu erhalten, pfropfe man ihn in die Krone erwachsener Bäume. Als Pyramide bildet er sich sehr schön; auch ist der Baum gar nicht empfindlich in Holz und Blüthe.

Ed. Lucas.

No. 51. Deutscher Goldpepping. IV, 1. Diel; VIII, 2 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Deutscher Goldpepping. Obb. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diese äußerst schätzenswerthe, von Diel als Herrenhäuser deutscher Pepping nur erst in der 2ten Fortsetzung des Catalogs aufgeführte Frucht, scheint in der That, außer im Hannover'schen, wo sie aus Herrenhausen schon lange als Pepping allemand verbreitet ist, und von jedem Besitzer sehr geschätzt wird, noch sehr wenig gekannt zu sein, obwohl sie die allgemeinste Verbreitung verdient, und den Engl. Goldpepping, von dem sie sich schon durch die meistens plattere Form unterscheidet, an Güte, auch Gesundheit und Fruchtbarkeit des Baums in allerlei Boden übertrifft. Woher sie nach Herrenhausen gekommen ist, ist mir nicht bekannt. Schwerlich ist sie deutschen Ursprungs, doch bezeichnet obiger Name wenigstens ihre Brauchbarkeit in Deutschland.

Literatur: Ehe ich den rechten Namen kannte, nannte ich sie Hoyaischer Goldpepping und von Duvens Nonpareil. Siehe meine Anleitung rc. S. 157.

Gestalt: meistens ziemlich platt, jedoch oft auch hochaussehend; gute große Früchte, 2 1/3 bis 2 1/2" breit und 2" hoch; Form meist schön und regelmäßig, bei Einzelnen ist eine Seite etwas höher als die andere. Bauch ziemlich in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach dem Kelche meist nicht abnehmender, als nach dem Stiel.

Kelch: langgespitzt, stark, straußförmig, allermeist geschlossen, doch auch halboffen, in weiter schüsselförmiger, meist einige feine Falten zeigenden Senkung.

Stiel: kurz, häufig nur ein dicker Fleischbutz, in ziemlich tiefer, doch durch einen Fleischwulst öfter verengter, rostfarbiger Höhle. Bei einzelnen Früchten steht dieser Fleischwulst schnabelartig vor.

Schale: Grundfarbe schon vom Baum schönes Grüngelb, in der Reife hohes, goldartiges Gelb. Anflüge von zimmtfarbigem feinem Roste, oder stellenweise dünne Ueberzüge davon finden sich fast an jeder Frucht. Röthe findet sich selten und nie stark. Punkte rostfarben, etwas zerstreut. Geruch schwach.

Fleisch: sehr gelblich, fein, ganz peppingartig, saftreich, von gewürzreichem, delikaten, süßweinartigen Geschmacke.

Kernhaus: sehr klein, nach der Form der Frucht mehr in die Breite laufend, oder so hoch als breit, geschlossen; in den engen Kammern finden sich häufige, vollkommene, ziemlich eiförmige, kaffeebraune, verhältnißmäßig starke Kerne.

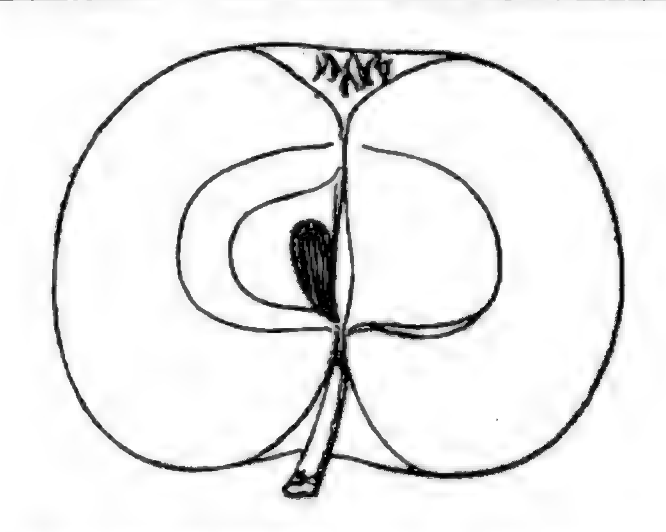
Kelchröhre: geht als Kegel etwas herab.

Reife und Nutzung: Die Frucht muß bis Ende October am Baume hängen, und sitzt im Winde fest. Gleich in den Keller gebracht hält sie sich dann bis gegen Johannis, welkt erst gegen Ostern etwas, wenn der Geschmack sich zugleich etwas verliert, der vom December bis März am delicatesten ist, sowohl für die Küche (namentlich geschält mit Anis geschmort), als für die Tafel gleich schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: Der schon in der Baumschule rasch und schön gerade wachsende Baum, von dem ein schöner Hochstamm auch in meinem jetzigen Garten steht, geht mit den Aesten schön in die Luft und bildet eine hochgewölbte, reichverzweigte Krone mit vielem langen Fruchtholz, das durch die Schwere der Früchte sich etwas hängt. Er liefert sehr reichliche Erndten. Die Sommertriebe sind lang, sehr gerade, nach oben nicht stark abnehmend, ziemlich reich gefleckt, gelblich grün von Farbe, oft auch mehr grüngelblich oder selbst mit etwas Mischung von Braun und zeigen gern ein Silberhäutchen. Das Blatt ist glänzend grün, besonders unten etwas wollig, 2 1/2 bis 3" lang, 2 1/4" breit, lang eiförmig, oder auch oval mit schöner, oft halbaufgesetzter Spitze, etwas schiffförmig aufwärts gebogen, und am Rande mäßig stark gezahnt. Die herzförmigen Augen liegen fest an und sitzen auf mäßig starken Augenträgern.

Oberdieck.

No. 52. Hörlins Pepping. IV, 1. Diel; VIII, 2 a (b). Luc.; III, 1 A. Hogg.



Hörlins Pepping. Luc. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Eine neue Kernfrucht vom Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen (Württemberg) vor etwa 20 Jahren aus Samen gezogen und von mir diesem verdienten, eifrigen Pomologen zu Ehren so benannt.

Literatur: Lucas Kernobstsſ. Württ. S. 77 als Hörlins Winterpepping.

Gestalt: Kleiner plattrunder, einer unvollkommenen Spital-Reinette, mitunter auch dem Englischen Goldpepping ähnlicher Apfel. Der Bauch sitzt gewöhnlich unter der Mitte und die Kelchwölbung ist etwas spitzer als die Stielwölbung; einzelne breite sehr flache Erhabenheiten machen die Wölbung nicht selten uneben, doch kommen auch viele Früchte mit ganz regelmäßiger Wölbung vor.

Kelch: breitblättrig, Blättchen zurückgeschlagen, halboffen, doch mehr offen als geschlossen mit Falten umgeben, in flacher, weiter Einsenkung; charakteristisch mit grauem angespritzten Rost umgeben.

Stiel: ½" lang, holzig, in weiter tiefer mit gelbgrauem Rost strahlig ausgefütterter Höhle.

Schale: glänzend, grünlich gelb und goldgelb, die Sonnenseite röthlich schillernd. Punkte einzeln, grau; Rost figurenartig an der Kelch- und Stielwölbung von grauer oder graugelber Farbe. Wahre Röthe fehlt. Einzelne Warzen und Baumflecken sind meistens wahrzunehmen.

Fleisch: weiß, gelblich schillernd, von delicatem, weinigem, gewürztem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen oder auch hohlaxig, sehr vollsamig; gewöhnlich 3 Kerne in jeder Kammer.

Kelchröhre: lang, trichterförmig.

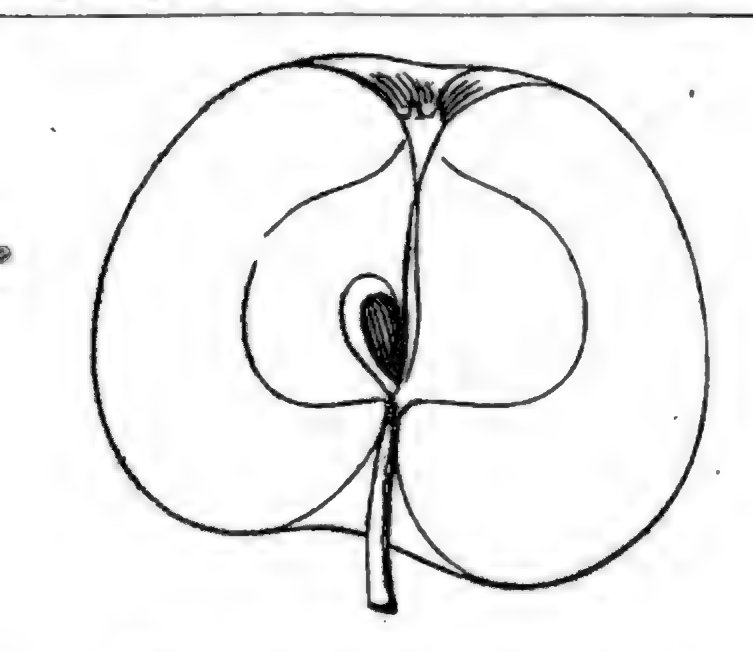
Reife und Nutzung: Januar bis April; der Apfel hält sich ohne irgend zu welken bis in den Sommer. Tafelobst 1. Ranges, sowie auch vortrefflich zu Obstwein und Compots.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst in der Baumschule ganz vorzüglich und bildet ebensoschöne Hochstämme ohne Pfahl wie Pyramiden. Die Zweige stehen in spitzen Winkeln und es ist überhaupt der Wuchs dieser Sorte sehr schön. Die Holztriebe sind bräunlich grau, bewollt, fein punctirt, schlank, mit ziemlich dicht gestellten Augen; das Blatt ist klein, rund eiförmig, ziemlich langgespitzt, unterseits dünn befilzt, oberseits glatt und mattgrün, fein und doppelt gesägt, die Ränder etwas aufgebogen.

Dieser köstliche Apfel, dessen Baum gar nicht zärtlich, verdient sicher als feiner, edler Tafelapfel, sowie zu wirthschaftlichen Zwecken alle Beachtung.

Ed. Lucas.

No. 53. **Engelberger.** IV, 2. Diel; IX, 2 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Engelberger. Luc. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Bis jetzt wohl nur in Württemberg, wo dieser Apfel in der Oehringer Gegend unter obigem Namen ziemlich verbreitet zu finden ist und durch Hörlin zuerst in die Baumschulen eingeführt und versendet wurde.

Literatur: Lucas Kernobstf. Württ. S. 84.

Gestalt: kleiner, hochgebauter, plattrunder, allerliebster Apfel in Größe und Form dem Rothen Borsdorfer ähnlich nur etwas mehr zugespitzt. Breite 2″, Höhe fast 1¾″; stielbauchig, nach oben mehr abnehmend und eine kleine Kelchfläche bildend, Stielwölbung breit; die Rundung regelmäßig und eben.

Kelch: breitblättrig, geschlossen, in ziemlich tiefer, mit einigen Falten umgebener rostspuriger Einsenkung.

Stiel: 2½″ lang, dünn, holzig, in tiefer, mit zimmtfarbigem Roste strahlig bekleideter trichterförmiger Höhle.

Schale: glatt und glänzend, der Muskat-Reinette sehr ähnlich, so daß die Frucht kleinen starkbesonnten Exemplaren derselben stark gleicht; Grundfarbe trübes Goldgelb; der größte Theil der Frucht mit dunkel carmoisinrothen Streifen besonders in der untern Hälfte bekleidet und dazwischen noch getuscht und marmorirt. Punkte sehr undeutlich, nur am Kelch bemerkbar; einzelne Rostanflüge an jeder Frucht.

Fleisch: weiß, ins gelbliche schillernd, markig, von einem entschiedenen Borsdorfergeschmack, süß weinig, fein alantartig gewürzt, saftig, sehr angenehm.

Kernhaus: geschlossen und hohlaxig, oder etwas offen, vollsamig.

Kelchröhre: lang, bis aufs Kernhaus herabgehend, trichterförmig.

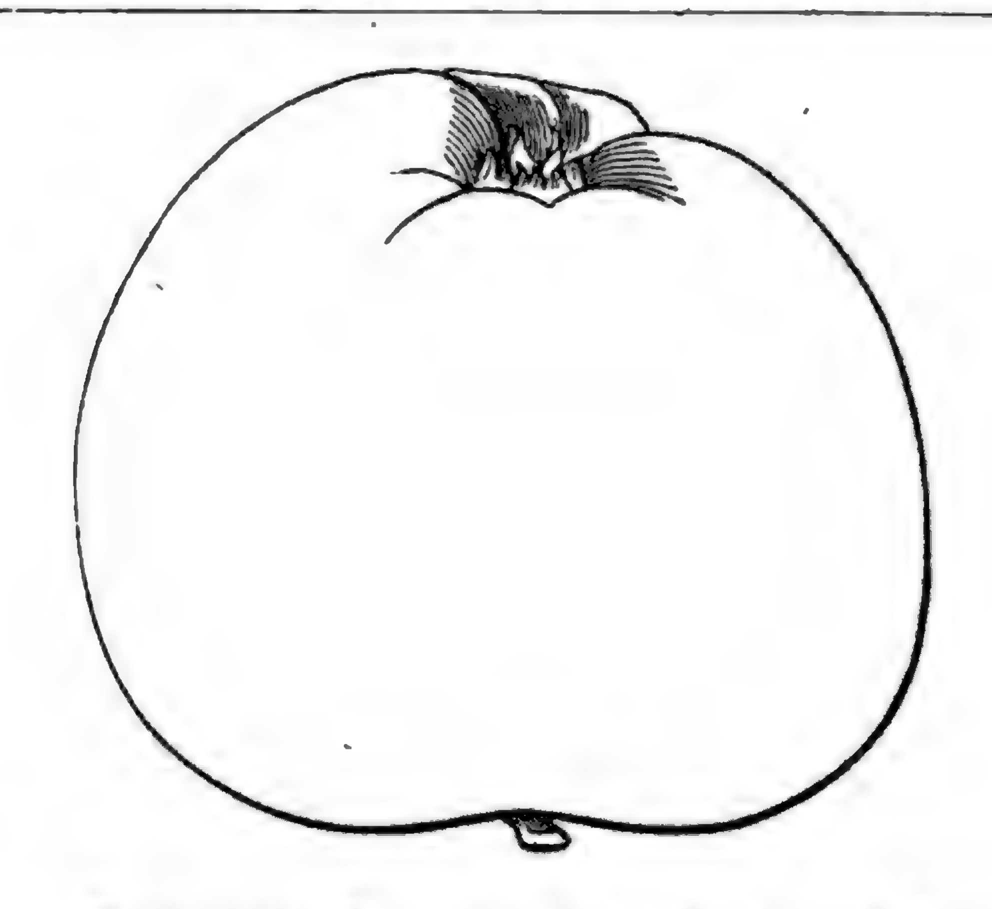
Reife und Nutzung: von Weihnachten bis zum März; sehr guter und schöner Desertapfel und ausgezeichnet zu Obstmost, der einen eigenthümlichen sehr angenehmen Geschmack hat.

Eigenschaften des Baumes: derselbe bildet eine schöne, breitkugelförmige Krone und ist fast jährlich auch in schlechten Obstjahren tragbar und liefert oft sehr bedeutende Erträge; derselbe gedeiht auch in minder günstigen Lagen sehr gut. Seine Blüthe tritt etwas spät ein und ist gar nicht empfindlich, daher der Baum auch nie ohne Ertrag bleibt. Sommertriebe mittelstark, die seitlichen vom Stamm in spitzen Winkeln abstehend, fein bewollt, trübbraun, fein gelb punktirt; Blatt ein schönes Oval bildend, klein, mit etwas verlängerter Spitze, an der Basis annähernd herzförmig, doppelt gesägt mit abgerundeten Zähnen, mattglänzend.

Ein kleiner, aber zum Anbau auch für öconomische Anlagen sehr schätzbarer Apfel, dessen Empfehlung zunächst Herrn Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen zu verdanken ist.

Ed. Lucas.

No. 54. Marmorirter Sommerpepping. IV, 2. Diel; X, 1 A. Luc.; I, 1 C. Hogg.



Marmorirter Sommerpepping. Diel. ** †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen Apfel aus Holland; er befindet sich in Hohenheim als Hochstamm und Zwergbaum und zeichnet sich durch reichliche Ernten und sehr gutes Gedeihen aus.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel unter obigem Namen II. S. 89; er sagt, es bilde dieser Apfel einen feinen Uebergang von den Rosenäpfeln zu den Reinetten; ich hielt ihn auch lange Zeit für einen wirklichen Rosenapfel. — Synonyme sind mir nicht bekannt.

Gestalt: ein mittelgroßer, nicht immer regelmäßig gebauter, stets hochaussehender Apfel, 2½" hoch und 2¾" breit. Der Bauch ist unter der Mitte, und die Stielwölbung platt abgerundet, die stets kleinere Kelchwölbung meist schief und durch Rippen unterbrochen. Von derselben ziehen sich 5—6 erhabene breite später sich verflachende Rippen über die Frucht hin.

Kelch: sehr weit offen, mit grünbleibenden, lang- und feingespitzten Blättchen, eine sehr tiefe Kelchröhre zeigend. Viele feine Rippchen umgeben den in ziemlich tiefer Einsenkung stehenden Kelch.

Stiel: bald ½" lang, bald nur ein Fleischbutz in bald tiefer trichterförmiger, bald verwachsener Stielhöhle.

Schale: sehr zart und fein, ganz calvillartig fettig werdend.

Die Grundfarbe ein trübes Gelb, wovon aber nur wenig sichtbar, indem fast die ganze Frucht mit einem theils punktirten, theils marmorirten, theils geflammten Roth bedeckt ist; die Sonnenseite oft dunkelblutroth. Rostpunkte finden sich einzeln, zerstreut, aber groß und deutlich, von weißgrauer Farbe.

Fleisch: weiß, ein wenig ins gelbgrünliche schillernd, fein, sehr saftreich, von ausgezeichnetem süßweinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: halboffen, geräumig, viele schöne große Kerne enthaltend.

Kelchröhre: ein weiter, tiefgehender Kegel.

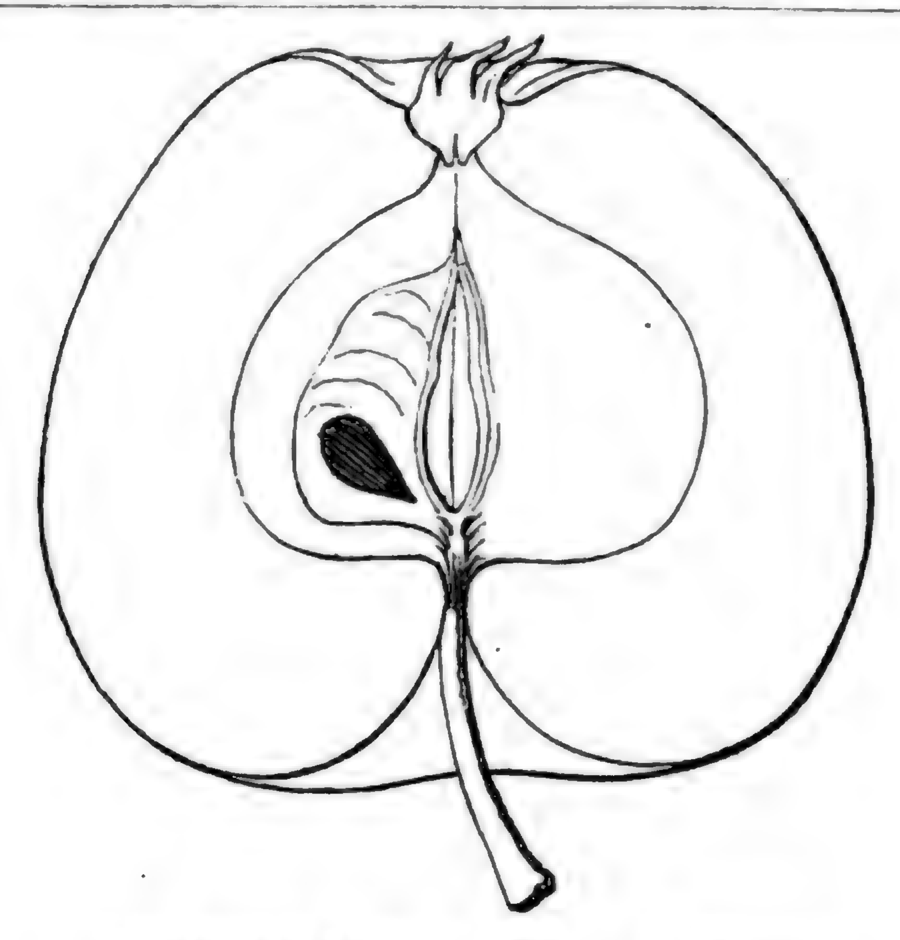
Reife und Nutzung: Ende September und Oktober, ist vom Baum weg zum Theil schon genießbar, aber viele Früchte halten sich bis Februar. Ein sehr schätzbarer schöner Tafelapfel, vortreffliche Marktfrucht, und zu jedem Gebrauch sehr gut.

Eigenschaften des Baumes: lebhafter Wuchs, die Aeste gehen schön in die Luft; sie sind dicht mit kurzem, ziemlich dicken Fruchtholz besetzt. Die Sommertriebe sind lang und stark (der Wuchs in der Baumschule sehr stämmig), sie sind braunroth und nicht stark bewollt. Das Blatt ist mittelgroß, länglich eiförmig, mitunter rundlich mit lang gezogener Spitze, stark und unregelmäßig gesägt, dunkelgrün, glänzend, unterseits bewollt. Der Baum ist sehr fruchtbar und muß von Zeit zu Zeit verjüngt werden. Der Baum gedeiht in hohen offenen Lagen sehr gut und bringt selbst in ungünstigen Jahren seine Früchte vollkommen zur Reife.

Eine zu allgemeiner Anpflanzung in Gärten sehr zu empfehlende Apfelsorte.

Ed. Lucas.

No. 55. Multhaupts-Reinette. IV, 2. Diel; X, 2a. Luc.; III. 2 C. Hogg.



Multhaupts-Reinette. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht, welche von H. Multhaupt in Bienenburg bei Goslar erzogen worden, hat zuerst Diel unter Multhaupts Carmin-Reinette H. 20, S. 150 beschrieben und jetzt ist sie in Deutschlands Baumschulen und Gärten bereits ziemlich verbreitet. Multhaupt nannte sie Anfangs Rabauer Parmäne, welchen Namen jedoch Diel nicht passend fand.

Literatur und Synonyme: eine ziemlich gute Abbildung befindet sich in v. Aehrenthal, Taf. 15. — Im Londoner Catalog 3. Bd. ist sie auch aufgeführt, aber unter den Sorten, welche man von geringer Qualität gefunden und deshalb eingeben lassen will. Wahrscheinlich eignet sich das feuchte Klima Englands nicht für diese Frucht. Sonst finde ich sie in engl. Schriften nicht. Ebenso wenig in französischen Catalogen oder Werken. Was ich unter Reinette ecarlate von Baumann in Bollwiller erhalten habe, hat sich mir nach mehrjährigem Trachten als identisch mit der obgenannten Frucht gezeigt, nur daß die Frucht der Reinette ecarlate in der Regel noch schöner, röther und größer wird, auch länger dauert, als die obgenannte, zumal ich, in diesem Falle, keineswegs eine verschiedene Stellung der Aeste auf den Sortenbäumen 2c. als Grund annehmen kann.

Gestalt und Größe: 2 2/3" breit und 2 5/12" hoch; stellt den Abriß einer vollkommenen Frucht vom Hochstamm bei mittlerer Tracht dar; bei der außerordentlichen Fruchtbarkeit der Sorte, werden manche Früchte allerdings kleiner; doch kommen auch größere vor.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, von strohgelber Grundfarbe, von welcher jedoch bei besonnten Früchten nur wenig zu sehen ist, der größte Theil mit lebhaftem Carmoisinroth, schwächer oder stärker überlaufen (was zuweilen ganz ins Dunkelrothe übergeht) und zuweilen auch nur verrieben, und darin wieder mit stärkerem Carmoisinroth gestreift. — Uebrigens bemerkt man viele deutliche Punkte, die aus einem feinen, braunen Punkte in der Mitte bestehen und weißlich gelb umflossen erscheinen, und besonders deutlich im Rothen erscheinen.

Kelch: grün, langblättrig, etwas wollig, offen; die Vertiefung mit feinen Falten umgeben (oder ganz ohne Falten) die aber den Rand nicht übersteigen.

Stiel: grün und röthlich, etwas wollig. Vertiefung meist etwas grün und rostig.

Kernhaus: groß, zwiebelförmig; Fächer weit offen, geräumig, mit ziemlich guten Kernen.

Kelchhöhle und Kelchröhre: ein kurzer, eingebogener Kegel.

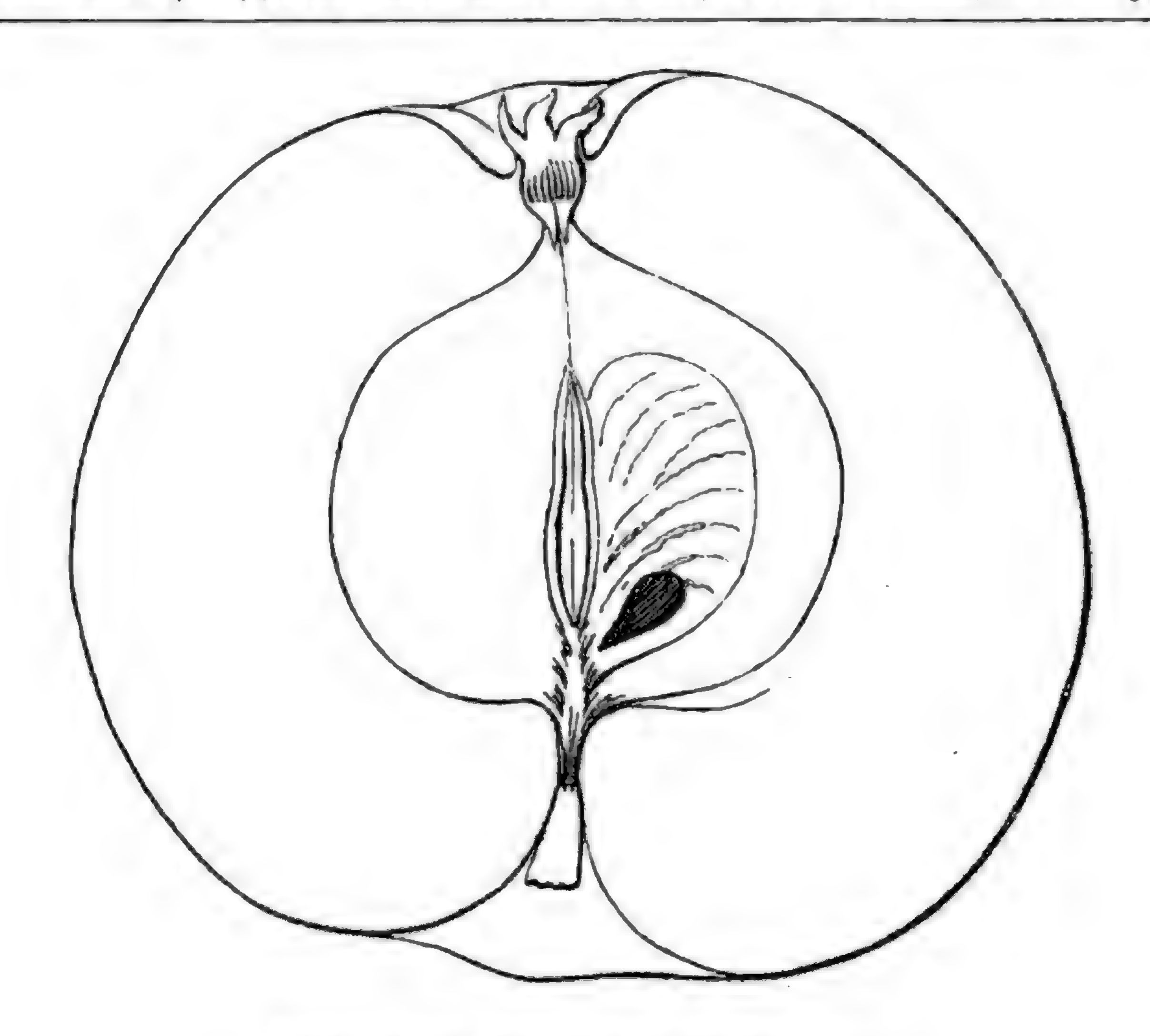
Fleisch: weißgelblich, fein, mürbe, saftig, wenig reinettenartig, aber angenehm fein, süß, weinsäuerlich gewürzt. — Geruch sehr schwach.

Reifzeit und Benutzung: Mitte November und später, bei guter Aufbewahrung bis Januar, ja bis in den April. Zuweilen wird sie in feuchten Jahren, oder bei ungünstiger Witterung in der Zeit der Baumreife etwas stippig. Für milde Gegenden verdient diese Sorte gewiß alle Empfehlung sowohl als Tafelfrucht, als auch zu wirthschaftlichem Gebrauch; wird sich auch durch Schönheit Güte und große Tragbarkeit gewiß beliebt machen.

Baum: wächst nicht sehr lebhaft und wird nicht groß, breitet die Aeste horizontal aus, die aber bei der großen Zahl der Früchte, welche der Baum sehr bald und häufig trägt, nach und nach mehr herabgezogen werden. In feuchtem Boden taugt der Baum übrigens nicht, indem da die Frucht nach Oberdiecks Beobachtungen immer stippig wird.

v. Flotow.

No. 56. Pomphelias-Reinette. IV, 2. Diel; X, 2 a. Luc. III, 1 C. Hogg.



Pomphelias-Reinette. * †† Nov. Dez.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte aus Hannover und fand den Namen nur in Kirkes Catalog, mit dem unnöthigen Beiwort: „rothe“ und vermuthet deshalb, daß er englischen Ursprungs sei.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn H. 18, 98 im J. 1813 und nach ihm andere deutsche Pomologen. Ich habe den Namen in keinem mir zugänglichen englischen Werke finden können, eben so wenig in einem französischen. Die einzige mir bekannte Abbildung gibt v. Aehrenthal, T. 11, ziemlich naturgemäß.

Gestalt und Größe: eine Normalfrucht vom Hochstamm zeigt der Abriß ($3^5/_{12}$" breit und 3" hoch).

Schale: fein, glatt, geschmeidig; Grundfarbe schön hellgelb, wovon aber nur selten etwas zu sehen, denn die Frucht ist fast ganz mit sanftem Carmoisinroth überwaschen, darin aber auch mit stärkerem Roth verrieben und mit starken, kurz abgesetzten Streifen versehen. Punkte: undeutlich, fein, im Roth braun oder weißgrau, im Gelben häufiger, zuweilen

röthlich oder auch nur weißlich unter der Schale. Eine Frucht von sehr freundlichem Aussehen.

Kelch: grün, langblättrig, etwas wollig, theils offen, theils halboffen, Vertiefung etwas faltig und am Rande mit flachen beulenartigen Erhöhungen, die sich aber nicht über die Frucht verbreiten.

Stiel: grün, etwas wollig. Vertiefung strahlig rostig.

Kelchhöhle: mit der kurzen Röhre einen bald mehr, bald weniger eingebogenen kurzen Kegel bildend.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, zwiebelförmig (zuweilen noch breiter, (besonders bei ersten Früchten). Fächer offen (Diel sagt geschlossen) zuweilen (bei Früchten erster Tracht) sehr offen, geräumig. — Axe etwas hohl. Schöne Kerne.

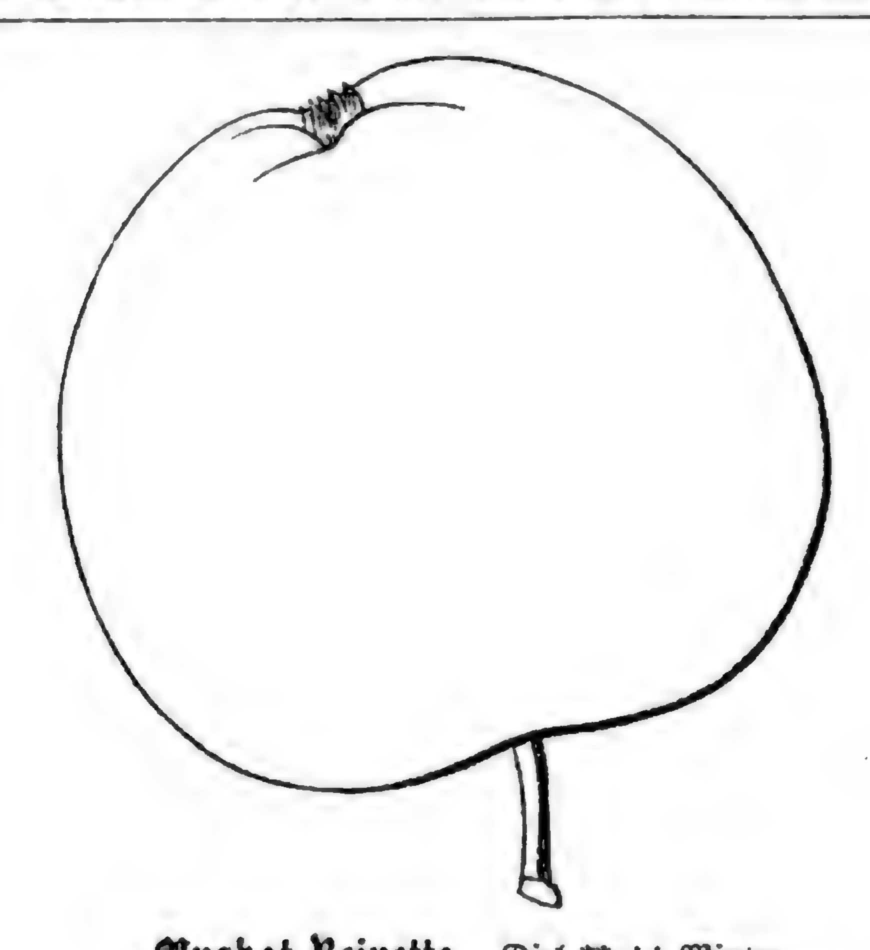
Fleisch: weiß, nicht sonderlich fein, mürbe (Diel sagt fest) saftig, von rein säuerlichem Geschmack ohne besonderes Gewürz, nicht reinettenartig (Diel sagt: fein einschneidender, weinsäuerlicher Zuckergeschmack). Geruch sehr schwach.

Reifzeit und Benutzung: Mitte November etwa bis Ende Dezember, dann bald vorüber. Guter Wirthschafts- und Markt-Apfel, der aber nicht selten etwas stippig wird. (Diel setzt ihn in den 1. Rang.)

Baum: wächst lebhaft, wird groß und breitet sich aus, ist aber sehr fruchtbar, wie mir scheint dauerhaft und für den Landmann zu empfehlen.

v. Flotow.

No. 57. Muskat-Reinette. IV. 2. Diel; X, 2 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Muskat-Reinette. Diel ** †† Winter.

Margil in Engl.

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich ein englischer Apfel, (nach Diel wahrscheinlich aus Holland) jetzt sehr vielfach verbreitet und allgemein geschätzt.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt unter Muskaten-Reinette le Reinette musquée diesen Apfel. Sickler nannte ihn Muskateller Reinette. (Bd. XI. No. LV.) Hogg führt ihn als Margil Hook. auf und gibt an, daß dieser Apfel schon vor 1750 in Brompton Park in großer Ausdehnung cultivirt worden sei, glaubt aber aus dem Namen Margil mehr auf die Abstammung dieses Apfels aus Frankreich als aus England schließen zu können. Als Synonyme führt Hogg an Never Fail, Munches Pippin, Small Ribston. Als Kleine Granat-Reinette (gleichbedeutend mit Small Ribston) findet sich dieser Apfel auch in Deutschland vor. Auch Downing nennt diese Frucht Margil und führt Thomson, Lindley und Ronald als Autoritäten an. Oberdieck erhielt auch als Neue Muskat-Reinette ganz dieselbe Sorte.

Gestalt: mittelgroße, stets hochgebaute, gegen den Kelch spitz abgerundet zulaufende Frucht. Der Bauch sitzt unter der Mitte der Frucht, nach dem Stiel zu eine breite Stielfläche bildend, während die Kelchfläche in der Regel nur eine kleine stumpfe Spitze bildet. Auch ist die Rundung nicht ganz regelmäßig, indem gewöhnlich eine breite flache Hervorragung sie unterbricht.

Kelch: geschlossen, spitzblättrig, von Falten und Fleischbeulen mitunter calvillartig eingeschnürt, in kleiner Einsenkung oder oben auf-

Abb.: Pomona Londinensis

Pomolog. Magazine

sitzend; charakteristisch mit wie angespritztem zimmtgrauen Rost umgeben.

Stiel: von sehr verschiedener Länge, oft 1" oft nur 1/4" lang, holzig, in nicht sehr weiter, trichterförmiger, tiefer, meist glatter oder etwas berosteter Höhle.

Schale: glatt, fein, glänzend, etwas geschmeidig, anfangs grünlich gelb, später ein hohes oder etwas trübes Citronengelb; 2/3 der Frucht mit sehr schönen dunkelcarmoisinrothen Streifen besetzt, dazwischen roth punktirt; in der vollen Sonne oft glänzend carminroth verwaschen. Punkte im Roth einzeln, gelblich, sonst nur undeutlich. Rostflecken finden sich dagegen häufiger vor.

Fleisch: gelblich weiß, zart, delicat, äußerst gewürzhaft, von ganz besonderem muskirtem weinigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen, mit geräumigen, vollsamigen Kammern.

Kelchröhre: geht tief, bis zum Kernhaus herab.

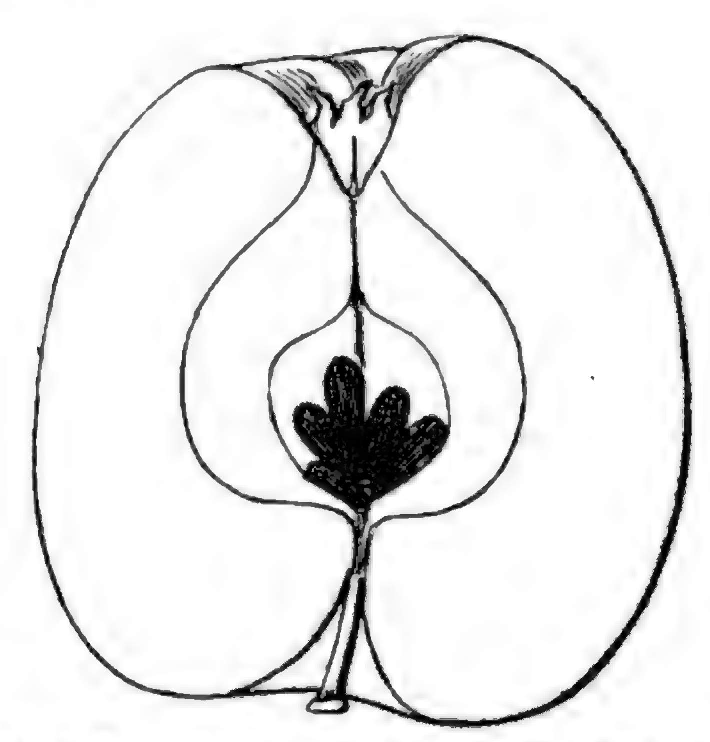
Reife und Nutzung: Anfangs Dezember bis Frühjahr; mitunter schon im November. Ein sehr zu schätzender Tafelapfel ersten Ranges, als Handelsobst sehr beliebt und auch zu Obstwein ganz vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: Krone mittelgroß, hochkugelförmig, sehr reich an feinem Holz. Durch gehöriges Auslüften der Krone erhält man weit schönere und größere Früchte. Die Sommertriebe sind lang, sehr schlank und spitz, reich bewollt, die Blätter sind sehr kenntlich, elliptisch in die Lanzettform übergehend, fast weidenartig. Der Baum ist in der Blüthe gar nicht empfindlich und trägt gewöhnlich sehr reichlich. In krebssüchtigen Bodenarten leidet er übrigens oft an diesem Uebel.

Die Anpflanzung dieses sehr gesuchten und in der Regel sehr gut bezahlten Apfels als Tafel- und Mostobst ist sehr zu empfehlen. An warmen Spalieren wird übrigens die Muskat-Reinette gern mehlig; sie erreicht überhaupt ihren wahren reich gewürzten Wohlgeschmack in hochgelegenen, selbst rauheren Gegenden besser als in den wärmeren Lagen. Oberdieck fand, daß die Muskat-Reinette besonders gern trägt, wenn feuchte Witterung auf die Blüthe folgt.

Ed. Lucas.

No. 58. **Rother Tiefbutzer.** IV, 3. Diel; X, 2 a. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Rother Tiefbutzer. Walk. * †† W. hält 1 Jahr.

Heimath und Vorkommen: Ein Württembergischer Apfel, der in einigen Gegenden des Landes (Tübingen, Reutlingen, Göppingen) in ziemlicher Verbreitung an Straßen angetroffen wird.

Literatur: diese Frucht wurde zuerst in Walker Hohenh. Obstf. S. 72 und später in Luc. Kernobstf. Württ. S. 91 beschrieben. Außer obigem Namen heißt der Apfel in Württemberg oft nur Tiefbutzer (Butz=Kelch), ferner fand ich ihn als Eisen-Reinette, Dreijährling, Kirch-Apfel und als Mittelstädter in unsern Obstausstellungen. Diel kannte ihn nicht. Oberdieck erkannte ihn als neue und recht gute Sorte an.

Gestalt: mittelgroßer, rundlicher, immer hochaussehender und gegen den Kelch etwas mehr, als gegen den Stiel abnehmender Apfel. Der Bauch ist nur flach erhaben in der Mitte der Frucht, deren hoher und breiter Durchmesser gleich sind und 2 1/8 bis 2 1/4" betragen. Die Rundung ist beinahe ganz eben und nur bei großen Exemplaren durch einige breite flache Erhabenheiten unterbrochen.

Kelch: offen und halboffen, kurzblättrig, in characteristisch tiefer mit feinen Falten versehener Einsenkung. Die Spitze der Kelchblätter ist zurückgeschlagen.

Stiel: dünn, holzig, 1/2" lang, in sehr tiefer, trichterförmiger, mit strahligem Rost bekleideter Höhle.

Schale: vom Baume mattes grün, später strohgelb; die Sonnenseite besonders die untere Hälfte der Frucht mit schmutzigem Roth

gestreift und dazwischen noch getuscht, welche Röthe auf dem Lager lebhafter wird. Punkte unregelmäßig und weitläufig vertheilt, weißgrau; dazu einzelne Warzen und immer feine Rostanflüge auf der Kelchwölbung.

Fleisch: weiß, ziemlich fest, abknackend, sehr saftig und von recht angenehmem, etwas gewürztem süßweinigen Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, oft 4theilig, sehr viele schöne Kerne enthaltend. Kammern: herzförmig.

Kelchröhre: ein ziemlich weiter Kegel von mittlerer Tiefe.

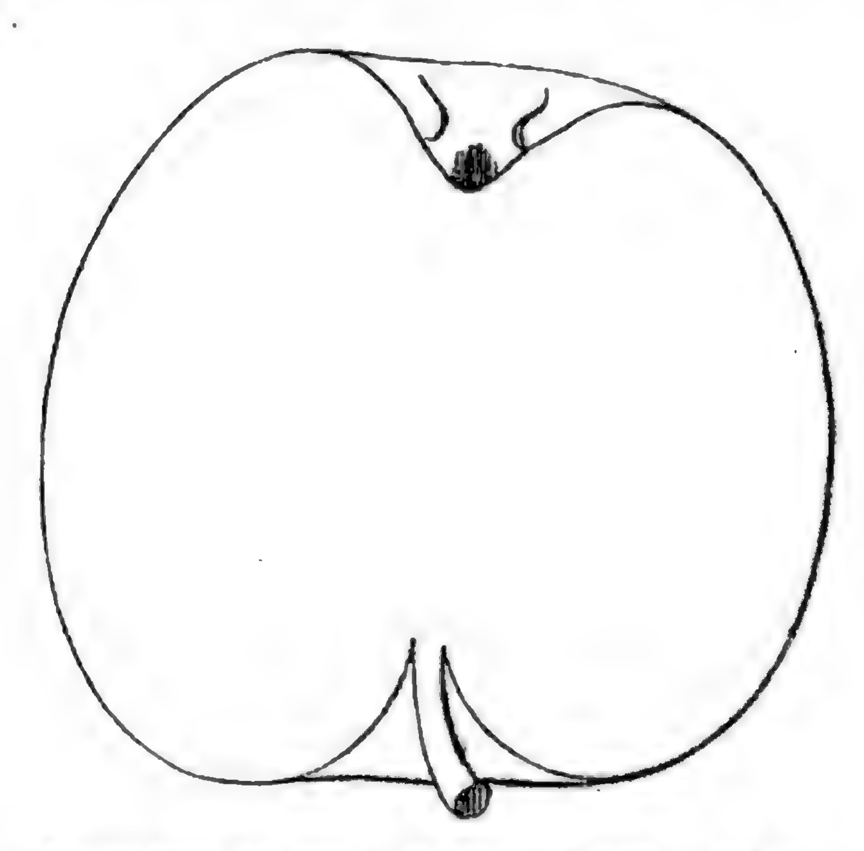
Reife und Nutzung: Januar, hält bis August. Recht guter Tafelapfel und sehr gesucht für den Keller. Als Mostapfel von hohem Werthe.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wird groß und ist sehr dauerhaft und besonders auch in seiner Blüthe nicht empfindlich; er erreicht ein hohes Alter, treibt seine Aeste schön in die Luft, die Spitzen hängen etwas herab, er blüht spät und trägt sehr reichlich. Die Holztriebe sind schlank, röthlich braun und wenig bewollt; das Blatt ist länglich eiförmig, sehr grob und scharf gezahnt und lang gespitzt.

Da dieser sehr delicate Winterapfel in rauhen Gebirgslagen recht gut gedeiht und vom Baum nicht genießbar, auch gar nicht anlockend ist, so kann derselbe als Straßenbaum und auf exponirte Baumgüter sehr empfohlen werden.

Ed. Lucas.

No. 59. **Donauers Reinette.** IV, 2. Diel; X, 2 a. Luc.; II, 1 B. Hogg.



Donauers Reinette. Liegel. ** † Oct. — Dezbr.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterbaum befindet sich im Garten der Frau Decanin Diez in Coburg, wo ihn Donauer auffand; in pomologischen Sammlungen einzeln in der Gegend von Coburg häufig verbreitet. Donauer glaubt, daß sie aus dem Kern einer Carmeliter-Reinette hervorgegangen sei.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb diesen Apfel als Donauers Herbst-Reinette in seiner Beschreibung neuer Obstſ. 1851 und stellt sie in 1. Rang. In der Coburger Gegend heißt der Apfel Linden-Apfel, was sowohl auf sein mildes (lindes) Fleisch, als auf die Form der Krone bezogen werden kann.

Gestalt: ist aus dem Umriß ersichtlich; der Bau ist sehr regelmäßig; die Breite beträgt 2½″, die Höhe 2″ (Liegel gibt sie zu klein an) die größte Breite findet sich kaum merklich unter der Mitte, auch sind beide Wölbungen fast gleich; die Rundung ist durch einige flache Erhabenheiten etwas unterbrochen.

Kelch: weit offen, Blättchen mangelhaft, in seichter, weiter, flacher Einsenkung, nur mit wenigen Fleischbeulen umgeben.

Stiel: kurz, 5—6 Linien lang, holzig, in einer tiefen, engen und meist glatten Höhle.

Schale: glatt, mattglänzend, vom Baum grünlich gelb, später trübes gelb, welches nur auf der Schattenseite und um den Kelch rein erscheint, indem die ganze Frucht mit trübem mattem Roth angelaufen und darin dunkler roth gestreift ist. Puncte hellgrau, zerstreut; Rostfiguren sind sehr selten. Unreif zeigt die Frucht zahlreiche weiße Fleckchen, ähnlich wie bei der Carmeliter-Reinette.

Fleisch: gelblich weiß, zart, ziemlich saftig, von einem recht angenehmen, feinen, weinsäuerlich süßen Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, hohlaxig, Kammern geräumig, vollsamig.

Kelchröhre: kurz, weit, einen stumpfen Kegel bildend.

Reife und Nutzung: October und November, hält ohne zu welken bis Januar. Tafelfrucht 1. Ranges und jedenfalls für die Oconomie auch werthvoll.

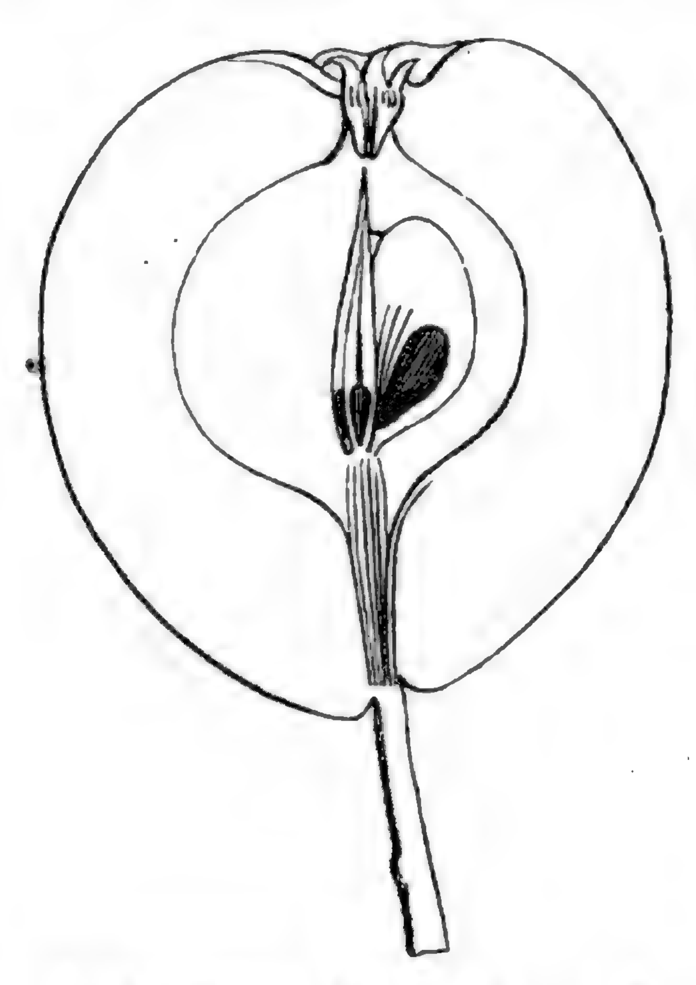
Eigenschaften des Baumes: die Krone hat sparrig vertheilte Aeste, die sich unten zum Herabhängen neigen. Blätter ziemlich glatt, länglichoval, scharfgesägt. Holztriebe braunroth, fein und nur wenig bewollt und wenig punktirt. Der Baum ist bald und reich tragend und gar nicht gegen die Witterung empfindlich.

Zur Anpflanzung auf Baumgüter und in Gärten auch in minder warmen Lagen ist dieser recht schätzbare Apfel sehr zu empfehlen.

Nach Liegel u. briefl. Mitth. v. Donauer, und hier erzogenen Früchten.

Ed. Lucas.

No. 60. **Birnförmiger Apfel.** V, 2. Diel; X, 2 b. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Birnförmiger Apfel. Diel. * † W.

Heimath und Vorkommen: Nur in einzelnen Gärten Deutschlands und vielleicht Englands.

Literatur und Synonyme: Diel erhielt ihn nach H. 18, S. 187 aus Marburg unter dem Namen Birnapfel, der aber auch auf den Geschmack gedeutet werden könnte, und gab ihm daher, um ihn von den pommes poires der Franzosen zu unterscheiden, den Namen Wahrer birnförmiger Apfel. Christ Pomol. S. 280, und Dittrich I, 379 haben ihn auch, sonst scheint er wenig bekannt.

Gestalt und Größe: schon Diel hält den Apfel hauptsächlich nur rücksichtlich seiner Form für merkwürdig. Diese ist aber allerdings sehr verschieden. In den ersten Trachten sind fast alle Früchte etwas lang gezogen apfelförmig, was aber auch später, besonders an dem jungen Tragholze noch vorkommt. Dann tritt aber die Birnform häufiger (oft noch mehr nach dem Stiel zulaufend als die Abbildung, welche von einer vollkommenen, regelmäßigen, gesunden Frucht genommen ist). Eine v. Aehrenthal, T. 41, 4 hat eine weniger stark sich verjüngende Frucht abgebildet; das Colorit dürfte aber zu lebhaft sein.

Kelch: fein, langblättrig, grünlich, wollig, fast ganz geschlossen, mit feinen, etwas wolligen Falten umgeben.

Stiel: ½—1" lang, in einer kleinen, etwas rostigen Vertiefung, nicht selten knospig.

Schale: fein, glatt, etwas geschmeidig; blaßgelblich und auf der Sonnenseite etwas carmoisinroth streifig verrieben. Punkte nicht häufig, fein, braun.

Kernhaus: zwiebelförmig, oft etwas länger gezogen: Fächer: etwas eng, offen, und die Wände fein zerrissen. Axe: lanzettförmig, hohl.

Kelchhöhle: abgestutzt, kegelförmig, ohne deutliche Trennung der Röhre.

Fleisch: schwach gelblich weiß, fein, in völliger Reife ziemlich mürbe, aber etwas trocken, von sehr schwachem, reinettenartigem Geschmack und angenehmem, schwachem, fast etwas birnartigem Geruch.

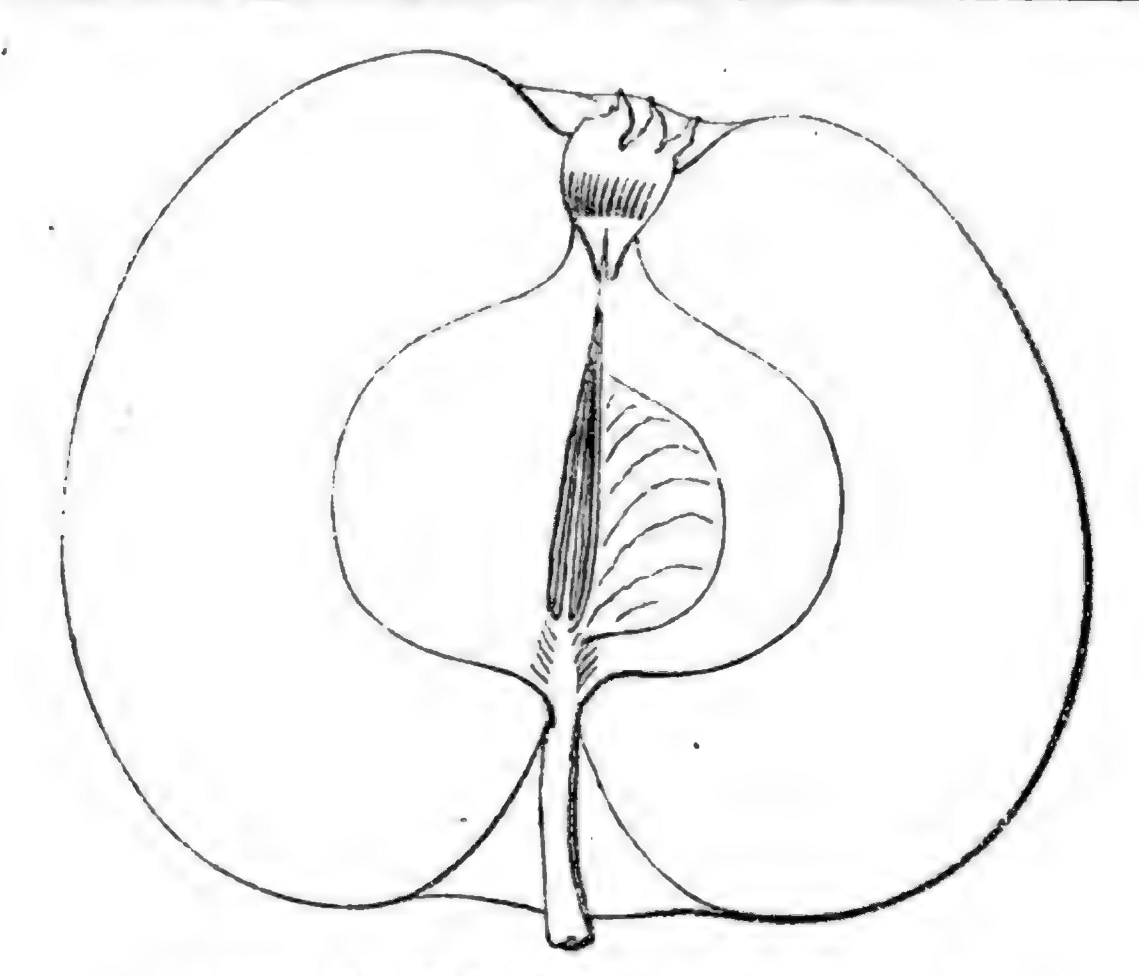
Reife und Nutzung: etwa im Dezember, läßt sich aber leicht bis in den April aufbewahren. — Als Tafelobst höchstens der Form wegen zu gebrauchen, auch als Wirthschaftsobst nur in den 2. Rang zu stellen, überhaupt nur den Pomologen interessant.

Eigenschaften des Baumes: wächst anfangs lebhaft und trägt ziemlich fleißig; er bildet eine kleine, fast kugelförmige Krone mit feinen etwas hängenden Aesten.

Diel hat die Frucht zu den Streiflingen gerechnet, später aber ihn für eine schätzbare Reinette erklärt, dem ich jedoch mit Anderen nicht beistimmen kann. — Bei den Franzosen und Engländern habe ich diesen Apfel nicht erwähnt gefunden.

v. Flotow.

No. 61. Graue Herbst-Reinette. IV. 3. Diel; XI, 1 a. Luc.; II, 1 D. Hogg.



Graue Herbst-Reinette. Diel. ** †† October.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Reinette, welche er H. II, 94, beschreibt aus Metz und sie schien noch nicht viel in den Rheingegenden verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel fand sie bei keinem Pomologen. In Süddeutschland soll sie nach Lippold u. A. als Grüne, Große gelbe, oder Große graue Reinette, auch Sommer-Rabau vorkommen. Lucas, Kernobstf. S. 97, unter obigem Namen. Diel nennt sie auch Reinette grise d'automne, und unter diesen Namen finde ich auch in Lippolds Taschenb., und in Noisette manuel eine hieher passende Frucht, deßgl. in den Catalogen von Bavay und Papeleu, sonst aber in keinem mir bekannten franz. Werke. In England scheint sie nicht bekannt.

Gestalt und Größe: die Frucht ist wie die Abbildung zeigt 3¼ bis 3½" breit und 3" hoch, hat mit der Pariser Rambour-Reinette und den dahingehörigen viele Aehnlichkeit, unterscheidet sich aber doch leicht von denselben.

Kelch: ziemlich langblättrig, wollig, ganz oder halbgeschlossen, in einer Vertiefung mit Falten umgeben, von denen sich auch eine oder die andere beulenartig am Rande erhebt und sich flach über die Frucht verbreitet, so daß die Rundung im Querschnitt etwas verdorben wird.

Stiel: grün, etwas wollig, in einer mit Rost bekleideten Höhle.

Schale: die Farbe der etwas starken, geschmeidigen Schale, ist ein grünliches Gelb, was auf der Sonnenseite nur einen goldgelben, selten etwas braunröthlichen Anflug annimmt, der zuweilen etwas streifig erscheint. Dabei findet man nach Standort oder Jahreswitterung die Frucht mehr oder weniger mit Rostfiguren oder Rostflecken bedeckt. Doch ist die Grundfarbe meist bei Weitem mehr frei, und der Rost nicht so stark als bei der Grauen, französischen Reinette. Die großen, eckigen und runden hellbräunl. oder grauen Punkte sind nicht häufig und weitläufig verstreut. Oefters findet man rothe Flecken um diese Punkte, an welchen Stellen auch die Frucht leicht stippig wird.

Kernhaus: breit, zwiebelförmig, mit schmaler lanzettförmiger Axenhöhle und mehr oder weniger offenen, aber meist engen Fächern, welche selten vollkommene Kerne (oft nicht einen) enthalten.

Kelchhöhle und Röhre bilden einen kurzen Kegel.

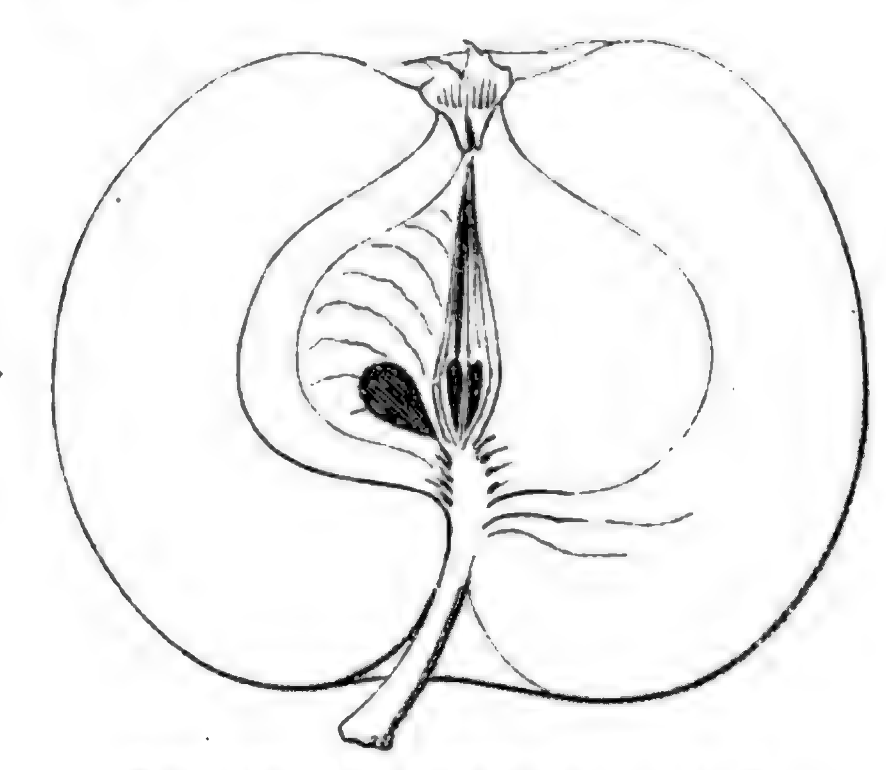
Fleisch: gelblich, mit grünlichen Adern durchzogen, fein, mürbe, saftig und von angenehmem, mildem, weinig gewürztem Geschmack, ohne alle Säure, nach meinem Dafürhalten weit angenehmer als die Graue französische Reinette, die bei uns meistens etwas Scharfes hat, was auch Oberdieck bestätigt. Der Geruch des Fleischs ist ebenfalls angenehm, mild.

Reife und Nutzung: Die Frucht fällt zum Theil schon im September ab (vielleicht auf schwererem Boden nicht) und muß abgenommen werden, wenn sie anfängt, gelb zu werden. Die eigentliche Reifzeit ist der Monat October. Im vollkommen reifen Zustande ist sie eine Tafel- und Wirthschaftsfrucht 1. Ranges.

Baum: wächst lebhaft und schön, wird stark, bald und jährlich tragbar, doch bei mir nicht reichlich, verlangt jedenfalls einen guten, trockenen Boden. — Eignet sich wie alle großen Aepfel nur für geschlossene Gärten.

v. Flotow.

No. 62. **Englische Spital=Reinette.** IV, 3. Diel; XI, 1 a.Luc.; III. 1 D. Hogg.



Englische Spital-Reinette. ** ! †† W.

Heimath und Vorkommen: Der Apfel entstand nach Hooker, Hogg, Lindley ꝛc. in dem Dorfe Syke-house in Yorkshire und wurde darnach Syke-house Russet benannt und sehr verbreitet. Diel glaubte dafür Sicke-house (Krankenhaus, Siechenhaus) setzen zu müssen und so den Namen in „Englische Spitals=Reinette“ übersetzen zu können, unter welchem der Apfel in Deutschland in allen bedeutenden Baumschulen bekannt und von da sehr verbreitet worden ist. Wir müssen daher Anstand nehmen, den richtigeren Namen dafür einführen zu wollen.

Literatur und Synonyme: Diel hat die Frucht in Deutschland zuerst beschrieben H. 16, 139 (1809). Abgebildet ist dieselbe in Hooker P. 20, im Pom. Mag. T. 81, und in v. Aehrenthal T. X, 3 ziemlich gut. Hogg gibt einen Umriß einer sehr kleinen Frucht. — In der Gegend von Coblenz soll sie unter dem Namen Gelbe Reinette, am Main als Kleine graue Reinette vorkommen. Der Londoner Catalog gab in dem 2. Ed. als Synonyme noch Aclams Russet und Prager, mancher deutschen Baumschulen, an, was aber in der 3. Ausgabe weggeblieben ist. Uebrigens dürfte sie wohl mit der Mennonisten=Reinette, Diel 16, 169 übereinkommen, wenigstens haben mehrere Pomologen, und auch ich, was uns unter diesen Namen vorgekommen, für übereinstimmend erklären müssen. Sie kommt gewiß unter der großen Menge Russets und grauer Reinetten, noch mit andern Namen vor.

Gestalt und Größe: einer mittelmäßigen Frucht vom Hochstamm, zeigt der Abriß (2⁵/₈″ breit und 2″ hoch), doch wird sie auf guten

tiefen oder gedüngten Boden weit größer, und hat sich besonders empfänglich und dankbar für Düngung mit verdünnter Jauche gezeigt.

Kelch: lang, grün, wenig wollig, meist offen, in einer flachen, mit feinen Falten versehenen Vertiefung.

Stiel: grün und braun, in einer rostigen Vertiefung.

Schale: die **Farbe** der feinen, trockenen, an den rostigen Stellen etwas rauhen Schale ist ein blasses Citrongelb, was auf der Sonnenseite sich etwas gelbroth färbt und zuweilen in ein trübes Roth übergeht. Dabei bemerkt man mehr oder weniger hellbraune Rostfiguren und Flecken, was bekanntlich von der Jahreswitterung und dem Standort abhängig ist und daher in England stärker als bei uns vorkommt. **Punkte**: weitläufig vertheilt, grau und braun, deutlich; zuweilen stärker als gewöhnlich, und lebhaft roth umflossen.

Kernhaus: zwiebelförmig, mit etwas hohler lanzettförmiger Axe; die Kammern sind geräumig, mehr oder weniger offen, mit vielen und schönen Kernen versehen.

Kelchhöhle: mit sehr kurzer Röhre, bildet einen etwas eingezogenen Kegel.

Fleisch: weiß gelblich, fein, bei gehöriger Reife märbe, von sehr gutem, weinig gewürzten, ächt reinettenartigem Geschmack. **Geruch** der Frucht schwach; beim Aufschneiden aber fein und angenehm.

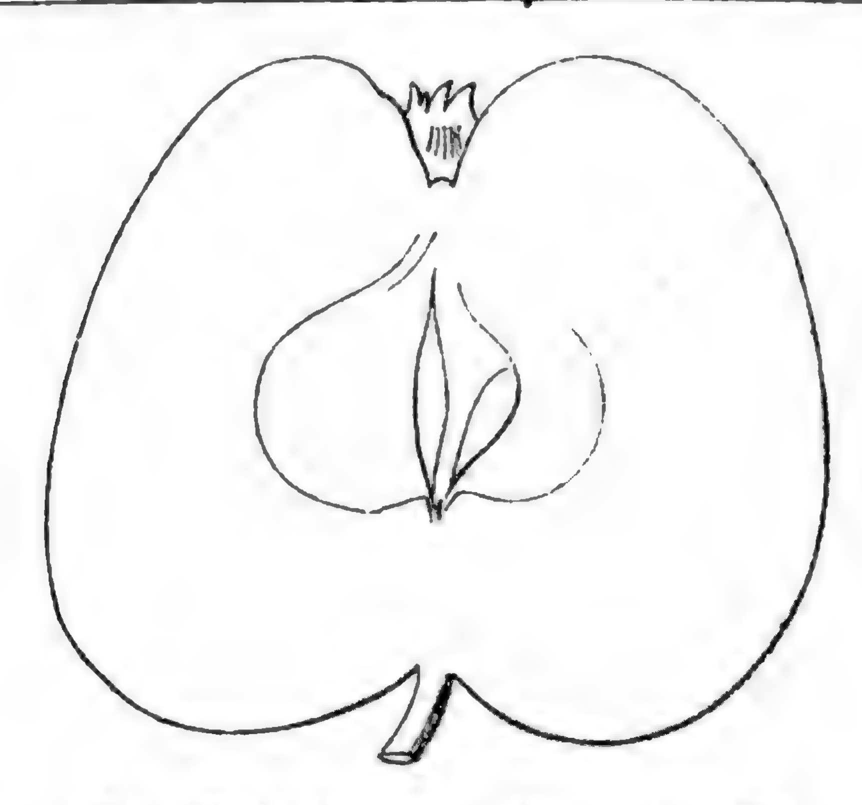
Reife und Nutzung: Anfangs November, hält sich, wenn er spät abgenommen und gut aufbewahrt worden, wohl bis in den Frühling. Als Tafel- und Wirthschafts-Apfel zu jedem Gebrauch zu empfehlen, doch mehr für gemäßigte Gegenden und geschlossene Gärten. Er dürfte in vieler Beziehung dem Edlen Winter-Borsdorfer vorzuziehen sein.

Baum: wächst nicht sehr stark, ist aber sehr tragbar. Sommertriebe und Blätter stark befilzt. —(**Diel** hält dafür, daß er aus dem Kerne eines Goldpeppings entstanden sei.)

v. Flotow.

Zu Preßbaum Villa Müller [illegible] vorzüglich, in warmen Jahren [illegible] trockenem Standort schon im Sept reif; sonst bis Jänner, auch bis März haltbar.
[illegible] wie die [illegible] Reinette aber nicht früh abgenommen werden. [illegible] No 731 wahrscheinlich aus [illegible] Grund [illegible].

No. 63. **Van Mons=Reinette.** VI, 3. Diel; XI, 1 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Van Mons-Reinette. Diel. ** ! †† W.

Heimath und Vorkommen: Diese edle Reinette wurde von H. v. Mons aus Samen gezogen und von seinem Gärtner nach ihm benannt: Reinette van Mons. Diel erhielt sie von van Mons.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb sie als Van Mons Goldreinette in s. Syst. Vschr. 1, 128 und stellt sie unter die Goldreinetten, wohin aber diese Frucht, wie auch v. Flotow schon früher bemerkte, nicht gehört. Eine Abbild. und Beschreib. gab ich 1848 im Hohenh. Wochenbl., wo auch zuerst auf ihren eigenthümlichen Werth zu Obstwein aufmerksam gemacht wurde.

Gestalt: ein mittelgroßer, wenig ansehnlicher Winter=Apfel von etwas veränderlicher Form, bald kugelförmig, bald mehr walzenförmig, mitunter sogar plattrund. Der gewöhnliche Höhe= und Breitedurchmesser beträgt 2½ Zoll. Die Rundung ist durch mehrere sehr sanfte, breite, nicht sehr in die Augen fallende Unebenheiten unterbrochen.

Kelch: straußförmig, langblättrig, halboffen, nicht selten ganz geschlossen; er sitzt in einer mit feinen Falten besetzten, ziemlich tiefen und geräumigen Einsenkung. Die Kelchfläche oben mit characteristisch quer aufgesprungenem Rost bekleidet.

Stiel: sehr verschieden, bald ½ Zoll lang, bald kurz und fleischig in tiefer trichterförmiger grünlich bleibender, etwas berosteter Stielhöhle.

Schale: die Grundfarbe der ziemlich starken Schale ist vom Baum hellgrün, das später bei voller Reife ein trübes Goldgelb wird. Die

Sonnenseite erscheint gewöhnlich mit einer goldartigen, stellenweise wie lackirt aufgetragenen Röthe, die aber oft nur in einzelnen Fleckchen erscheint und mitunter fehlt, bekleidet; über die ganze Schale finden sich rauhe, graue flechtenartige Rostanflüge, die sich besonders am Kelch zu wahren Rostüberzügen vereinigen, und zwischen denselben sind noch zahlreiche sternförmige Rostpunkte bemerklich.

Fleisch: sehr fein, gelblich weiß, abknackend, saftreich und von einem erhabenen süßen Weingeschmack; äußerst gewürzhaft.

Kernhaus: geschlossen mit hohler Axe, viele schöne spitze Kerne enthaltend.

Kelchröhre: tief und weit.

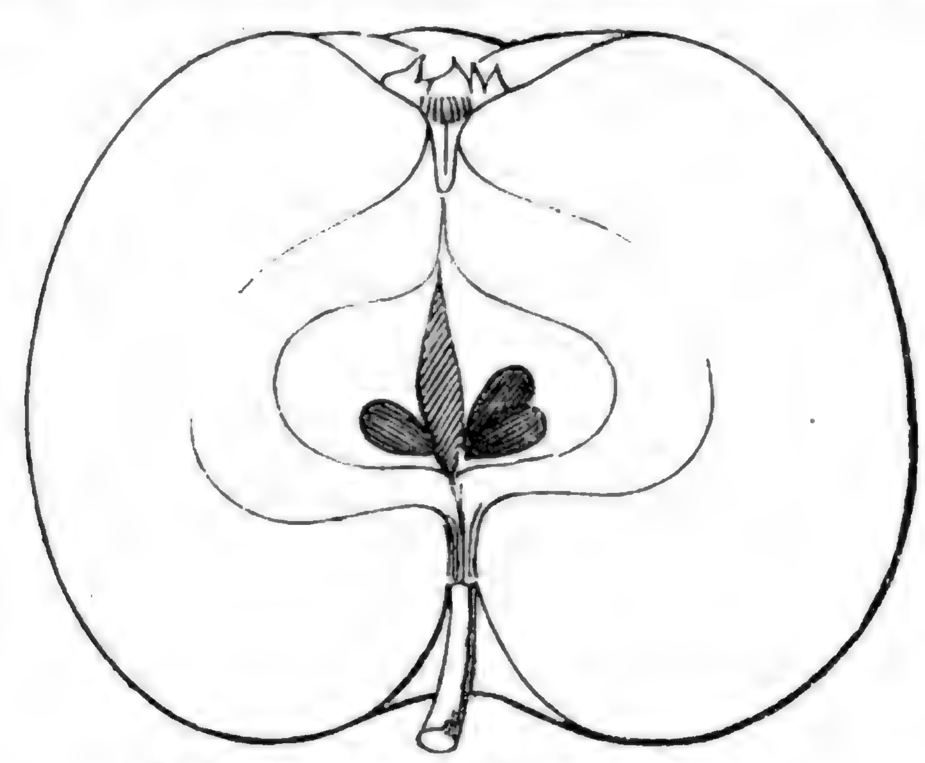
Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie etwas zu welken beginnt. Für die Tafel und zur Mostbereitung ausgezeichnet; sie gab Obstwein welcher 90—100° wog, der gehaltreichste, der bis jetzt bekannt wurde.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst sehr lebhaft, bildet in der Baumschule schon sehr schöne gerade Stämme und später eine hochgehende sehr schöne Krone, weßhalb sich diese Sorte, deren Früchte am Baum ganz unansehnlich sind, vortrefflich zu Straßenpflanzungen in gutem Boden und warmen Lagen eignet. Characteristisch ist das rundliche Blatt und das starke, befilzte junge Holz dieses Apfels.

In milden Lagen sehr zur Anpflanzung zu empfehlen, in rauhern Gegenden bleibt die Frucht klein und unansehnlich. Diel bemerkt auch, daß die Frucht ihre Fehler habe. Oberdieck tadelt besonders auch, daß sie bei ihm ziemlich welkt, was auch hier in manchen Jahren vorkommt.

Ed. Lucas.

No. 64. **Orleans-Reinette.** IV, 4. Diel; XII, 2 a. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Orleans-Reinette. Diel. ** ! †† W.

Heimath und Vorkommen: In Deutschland wohl viel verbreiteter als in Frankreich (woher sie doch wohl ursprünglich stammt), besonders häufig in den norddeutschen Gärten. Nach Bivorts Album IV, p. 59, wo sich eine sehr unkenntliche Abbildung findet und auch eine nicht genaue Beschreibung gegeben ist, fehlen genaue Nachrichten über den Ursprung dieser Sorte, welche vorzüglich in Brabant, in der Gegend von Jodoigne und zwar als Courtpendu blanc verbreitet sein soll. Bivort sagt: Obgleich nach der Stärke der sich in Gärten und Baumgütern findenden Bäume dieser Apfel eine alte Sorte zu sein scheine, finde er sie doch unter diesem Namen (Orleans-Reinette) in keinem pomologischen Werke noch in den Catalogen; es sei möglich, daß sie unter andern Namen vorkomme.

Literatur und Synonyme: Diel hat diese Frucht I, 178 als Triumph-Reinette, III, 226 als Orleans-R., ferner nach seiner eigenen Erklärung: Syst. Beschr. IV, 99. und in Heft V. 152 als New-Yorker-Reinette beschrieben und öfters versendet. Außerdem kommt diese Frucht vor als Siegende R., (Oberdiecks Siegende Reinette ist eine andere Frucht). Pepping Pearmaine, Wyker Pepping., New-Yorker R., Pearmain d'or und Doppelte Gold-R., (Hannover) Gold-R., Großer Borsdorfer (Württemb.) Pepping v. Holland (Oestreich ob. d. E.). Doerells große Gold-R., Doerells Ananas-R., Doerells Rosmarin-R., Rein. Glasgow, Harklows Bester, und irrig Hauto bontè (aus Paris so erhalten). Abbild. bei Knoop II. Bd. Taf. XI. als Reinette v. Orleans.

Gestalt: mittelgroße, sehr schöne und regelmäßig gebildete Frucht von bald etwas plattgedrückter, bald hochgebaut kugelförmiger Gestalt;

die Wölbung eben, nach dem Kelch abnehmender als nach dem Stiel, um welchen sich stets eine breite flache Stielwölbung findet. Die Abbildung stellt eine normale mittlere Frucht dar.

Kelch: offen, lange grün bleibend, in einer bald mehr bald weniger weit ausgeschweiften flachen Einsenkung von feinen Falten umgeben. Nur selten bilden sich diese zu wahren und theils über den Bauch fortlaufenden Erhabenheiten aus.

Stiel: kurz, dick, in weiter trichterförmiger Höhle, die mit hellzimmtfarbenem Roste bekleidet ist, der sich in rauhen Lagen oft bis zur Mitte der Wölbung herauf zieht.

Schale: glatt, glänzend; Grundfarbe blaßgelb, später goldgelb, in rauhen Lagen trübes goldgelb; die Sonnenseite bald mehr, bald minder geröthet, gestreift und verwaschen, mitunter fast ohne Röthe, mitunter das schönste Carmin. Besonders charakteristisch sind die eckigen Puncte und einzelnen Figuren von feinem Rost, die über die ganze Frucht vertheilt sind, im Roth von einem gelben Hof umgeben. An dem Kelch sind diese Puncte zahlreicher, feiner und rund.

Fleisch: gelblich, sehr edel von Beschaffenheit und Geschmack, bei voller Reife wahrhaft markig, von gewürztem, ~~weinigem~~ Zuckergeschmack, saftreich. [illegible]

Kernhaus: hohlaxig oder auch etwas offen, verhältnißmäßig klein, vollsamig. Kerne beim Abtrocknen silbergrau werdend.

Kelchröhre: ziemlich tief und anfangs trichterf., später cylindrisch.

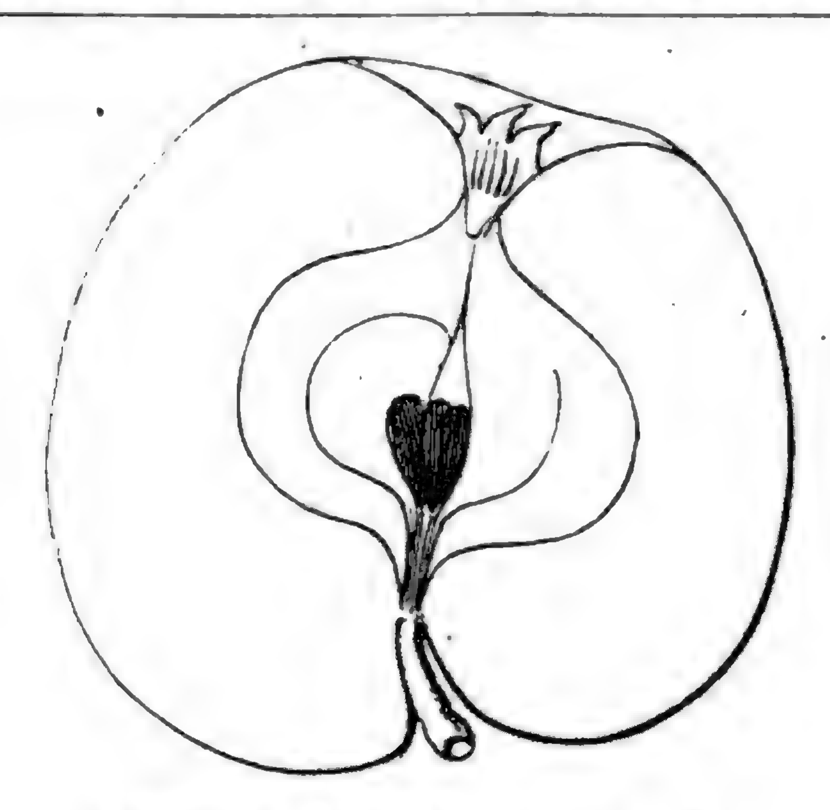
Reife und Nutzung: Tafelobst allerersten Rangs, Januar bis März und April. Auch zu Compots, zum Dörren, sowie zu Obstwein von besonders hohem Werth; vortrefflich zum Handel. Darf erst spät und zwar 8—10 Tage nach Michaelis gebrochen werden.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend lebhaft und in der Baumschule sehr schöne Hochstämme bildend, der Baum scheint aber nicht groß zu werden (wenigstens hier) und scheint auch eine gute Obstlage und warmen Boden zu erfordern. Tragbarkeit sehr bald und reichlich. Kronenform hochgehend breit pyramidenförmig.

Die Güte dieses Apfels ist sprichwörtlich geworden und sicher wird derselbe von wenigen Sorten übertroffen werden. Nach den Nachrichten aus Norddeutschland ist die Orleans Reinette dort sehr tragbar und gedeiht vortrefflich.

Ed. Lucas.

No. 65. Carmeliter Reinette. IV, 2 u. 4. Diel; X, 2 a. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Carmeliter-Reinette. Diel. ** †† W.

Heimath und Vorkommen: Ein sehr verbreiteter und überall hochgeschätzter Apfel, sehr häufig in deutschen wie französischen Gärten als Pyramide und Kugelbaum, wie auch als Hochstamm. Diel hält ihn (I, 145) für deutscher Abstammung, was aber kaum anzunehmen ist, da es einer der am längsten von den französischen Baumzüchtern verbreiteten Apfelsorten ist.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel nach einander unter 2 Namen als Carmeliter-R. und Lange rothgestreifte grüne R. (I, 141 und 145) und nach ihm fast alle Pomologen; sehr häufig verbreitet ist er als Forellen-R., R. truite, der gewöhnlichste Namen in Frankreich, ferner als Gestreifte R., Limonen-R., Ludwigsburger R., Holländer R., in Prag als franzöſ. Gold-R., in Tirol Französische R., Perlen-R., Grüne Band-R., in Berlin Parmain d'hivèr (nach Bochhammer), Haken-R. (Dessau). Hogg führt S. 30 diesen Apfel auch als Barcelona-Parmäne mit den Synonymen: Speckled Golden Reinette, Speackled Parmäne, Polinia Parmäne, Reinette rousse, Claco rouge und kleine Kasseler Reinette auf; letztere drei Namen bezeichnen aber ganz andere Apfelsorten. Barcelona Parmän ist = kleine Casseler [illegible]

Gestalt: mittelgroßer, gewöhnlich länglich runder, doch auch mitunter eine kurze Walze bildender Apfel von rundlicher Gestalt, mitunter selbst etwas kegelförmig zugespitzt. $2\frac{1}{4}$—$2\frac{3}{4}$" hoch und gewöhnlich ebenso breit oder nur wenig schmäler. Die Wölbung eben, der Bauch meist etwas nach dem Stiel zu aber nie stark erhaben.

Kelch: charakteristisch offen; die Blättchen zurückgeschlagen, noch viele Staubfäden zeigend in ziemlich flacher, schüsselförmiger Einsenkung,

an deren Rand sich einige Falten zeigen und mitunter eine Erhöhung, die die Kelchfläche schief macht.

Stiel: dünn, holzig, ½—¾" lang, in tiefer, glatter, durch einen schnabelartigen Fleischfortsatz charakteristisch verengter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, am Baum blaßgrün, später grünlich gelb. Die Sonnenseite trübroth gestreift und getuscht, welche Färbung gewöhnlich auch bei besonnten Früchten die Schattenseite zeigt; mitunter ist das Roth sehr schön glänzend, namentlich im Jahr 1857. Die Puncte sind sehr charakteristisch; bei der unreifen Frucht sind sie fein, mit einem weißen Hof umgeben und besonders auf der Sonnenseite bemerkbar; bei der reifern Frucht sind es graue feine Rostpunkte; einzelne Rostflecken.

Fleisch: gelblich weiß, angenehm gewürzt, weinsäuerlich süß, markig und von ausgezeichneter Güte.

Kernhaus: regelmäßig, gewöhnlich geschlossen, bei großen Früchten halboffen, vollsamig.

Kelchröhre: fast bis aufs Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: November, Dezember bis Februar und März; welkt nicht. Tafelfrucht allerersten Ranges und ebenso vorzüglich zu Obstwein.

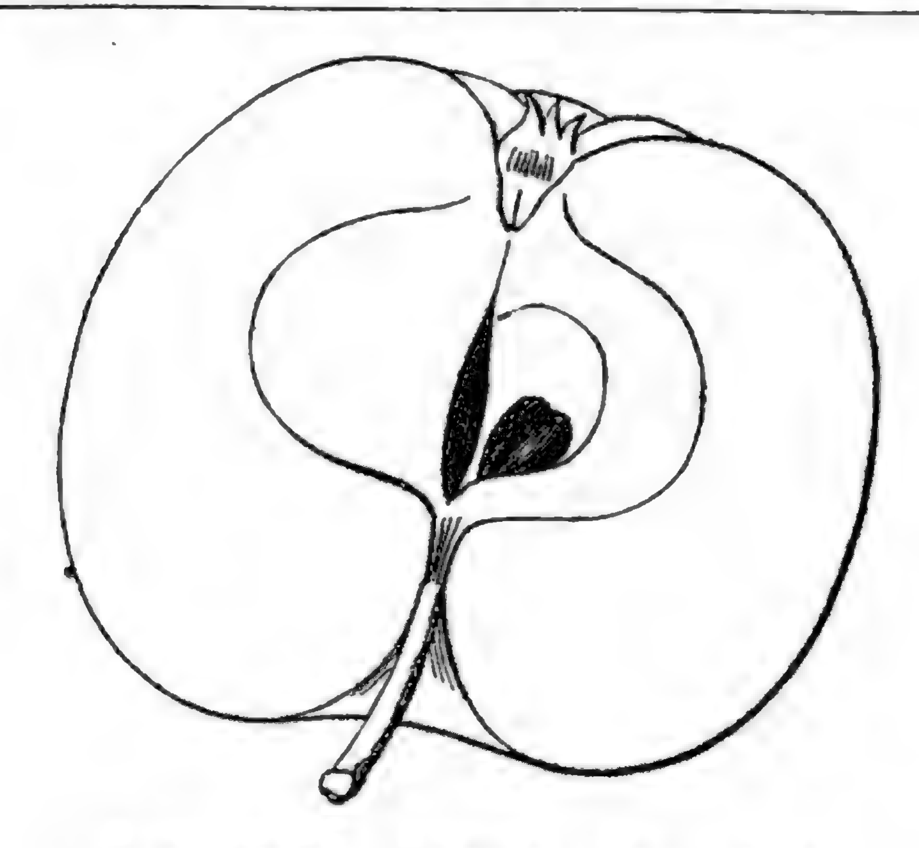
Eigenschaften des Baumes: der Baum zeigt dünne, schlanke, fein befilzte Zweige und trägt an seinen Fruchtruthen häufig die Blüthenknospen an der Spitze; er bildet einen schönen, kräftigen Stamm und eine fast kugelförmige Krone; die Blüthe erscheint mittelfrüh und zeigt sich ziemlich dauerhaft. Ein Jahr ums andere reiche Ernten. Die Blätter sind länglich, unterseits wollig, scharf gezähnt.

Eine Varietät, welche sich durch ihre platte Gestalt und ein etwas breiteres Blatt unterscheidet, wurde von Donauer als platte rothgestreifte grüne Reinette und (nach v. Flotow), von Bollwiller als platte gestreifte Winter-Reinette mehrfach verbreitet. Sie hat den gleichen Werth wie die obige Sorte.

Bei der Naumburger Versammlung wurde diese Sorte unter die 10 verbreitungswürdigsten Obstsorten mit aufgeführt; sie ist in Nord- wie in Süddeutschland gleich schätzbar, und eignet sich wegen des regelmäßig kugelförmigen Kronenbaues vorzüglich auch als Alleebaum in Gartenanlagen.

Ed. Lucas.

No. 66. **Große Casseler Reinette.** IV, 4. Diel; XII, 2 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Große Casseler Reinette. Diel. ** †† W.

Heimath und Vorkommen: Ein sehr verbreiteter und besonders auch vom Landmann hochgeschätzter Apfel, dessen Abstammung wahrscheinlich eine deutsche ist.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 140 unter obigem Namen; sonst vorkommend als Holländische Gold-R., Dutsch Mignonne in engl. Gärten und in den Annales de Pomol. Was Metzger S. 94 Deutsche Gold-R. nennt, ist sicher dieselbe Frucht, wie er es auch vermuthet.

Gestalt: großer, wohlgebauter, plattkugelförmiger Apfel; mittelbauchig, beide Wölbungen fast gleich, fast eben und nur durch ganz flache Erhabenheiten bei sehr großen Früchten unterbrochen.

Kelch: geschlossen, lang, spitzblättrig, klein, in geräumiger, tiefer, mit feinen Falten bekleideter Einsenkung, deren Rand öfters durch einzelne Erhabenheiten uneben ist.

Stiel: charakteristisch 1—1½" lang, dünn, holzig, bräunlich, in rostiger, tiefer Höhle, die mitunter durch eine dicke Fleischwulst verengt erscheint.

Schale: glatt, glänzend, nicht fettig, vom Baum grünlichgelb, auf dem Lager schön goldgelb; die Sonnenseite mit vielen schönen kurzen Streifen vom schönsten Carmoisin besetzt, die im Brennpunkt gleichsam zusammenfließen, auf der Schattenseite nur schwächer bemerklich. Zwischen

den Streifen noch marmorirt und punktirt. Sehr feine Rostpunkte und Roststernchen über die ganze Frucht zerstreut, sowie nicht selten angespritzter Rost. Beschattete Früchte sind blasser gestreift.

Fleisch: gelblich weiß, feinkörnig, saftig, sehr gewürzhaft, süß weinsäuerlich; vor der Reife ist es sehr hart.

Kernhaus: hohlaxig, Kammern geschlossen, reichsamig, aber oft unvollkommene Samen enthaltend.

Kelchröhre: ein weiter und tief herabgehender Kegel.

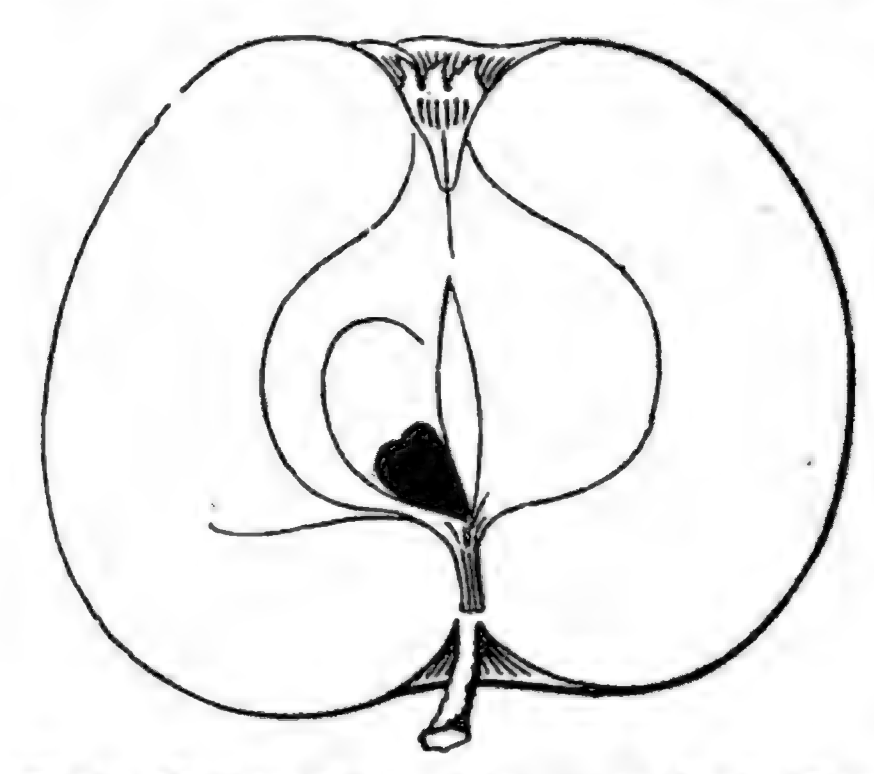
Reife und Nutzung: März und April, hält bis August und September, und darf nicht vor voller Reife benützt werden, dann ist er ein vortrefflicher Tafel-Apfel. Zur Mostbereitung ist er ebenfalls vorzüglich, wie auch zu Compots u. s. w.

Eigenschaften des Baumes: der Baum ist in der Jugend sehr starkwüchsig, scheint aber nur mittelgroß zu werden, wovon seine übergroße Fruchtbarkeit Ursache ist. Die Krone ist hochkugelförmig und ziemlich ausgebreitet; die Aeste stark abstehend. Die Zweige sind sehr kenntlich durch ihre starke Punktirung; sie sind röthlich braun und bewollt.

Der Baum kommt in rauhern Obstlagen noch sehr gut fort und ist zu einer besonders häufigen Anpflanzung sehr zu empfehlen. In dem Ort Birkach bei Hohenheim wird diese Sorte noch viel häufiger als die Goldparmäne von den Landleuten zum Umpfropfen schlechter Sorten verwendet. Von keiner Apfelsorte sind bei gleichem Alter die gleich hohen Erträge wie bei dieser bekannt.

Ed. Lucas.

No. 67. Winter=Goldparmäne. IV, 4 Diel; XII, 2 a. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Winter-Goldparmäne. Diel ** ! †† Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen Apfel 1800 von Loddiges in London. Kirke gab (nach Hogg) die erste Nachricht von demselben. Unzweifelhaft ist er englischen Ursprungs. Jetzt ist derselbe in Deutschland schon sehr verbreitet und in Württemberg kennt und schätzt der Bauer trotz des fremden Namens seine Goldparmänbäume (wie er sie kurz nennt) über Alles.

Literatur und Synonyme: Diel gab diesem als King of the Pippins erhaltenen Apfel den Namen: Englische Winter=Goldparmäne und beschreibt ihn X, 174. Er fehlt in keinem neuern pomologischen Werke. Hogg acceptirt Diels Namen, da es noch einen andern König der Pippins gibt, und nennt ihn Winter=Gold=Parmäne. Derselbe führt folgende Synonyme auf: Hampshire yellow (Catalog der Hort Soc.) Hampshire yellow golden Pippin (Rog.) Jones's Southampton Pippin (Rogers.) In Deutschland kommt dieser Apfel als Goldparmäne am häufigsten vor, allein da Diel eine Frühe Goldparmäne auch aufführt, so muß hier das „Winter" bleiben. Auch als Goldreinette fand ich diesen Apfel bezeichnet.

Gestalt: große, sehr schöne, meist kugelförmig hochgebaute doch auch platte Frucht. Der Bauch sitzt in der Mitte, wölbt sich plattrund um den Stiel und etwas mehr zugspitzt nach dem Kelch hin ab. Die Rundung ist gewöhnlich eben, doch ziehen sich auch, namentlich bei großen Früchten flache, breite Hervorragungen über die Frucht hin.

Kelch: offen, mit einer charakteristisch schönen grünen Basis mit zurückgeschlagenen Blättchen, in tiefer, schüsselförmiger, geräumiger Einsenkung in der nur wenig feine Falten zu bemerken sind.

Stiel: ¼—¾" lang, dünn, holzig, in tiefer schöner charakteristisch grünlicher mit feinem Rost belegter Höhle.

Schale: fein, glänzend; die Grundfarbe vom Baume weißlich gelb in der Zeitigung schönes goldgelb, oft selbst orange, die Sonnenseite goldartig geröthet mit ziemlich vielen schönen kurz abgesetzten carmoisinrothen Streifen, zwischen denen die Röthe noch punktirt aufgetragen ist. Punkte fein, zerstreut, bräunlich, in manchen Jahren etwas angespritzter Rost sowie einzelne Warzen.

Fleisch: weiß, ins gelbliche spielend, sehr fein, abknackend, saftreich, von einem erhabenen, angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack.

Kernhaus: etwas offen, geräumig, mit kleinen rundlichen Kernen.

Kelchröhre: ein kurzer abgestumpfter Kegel.

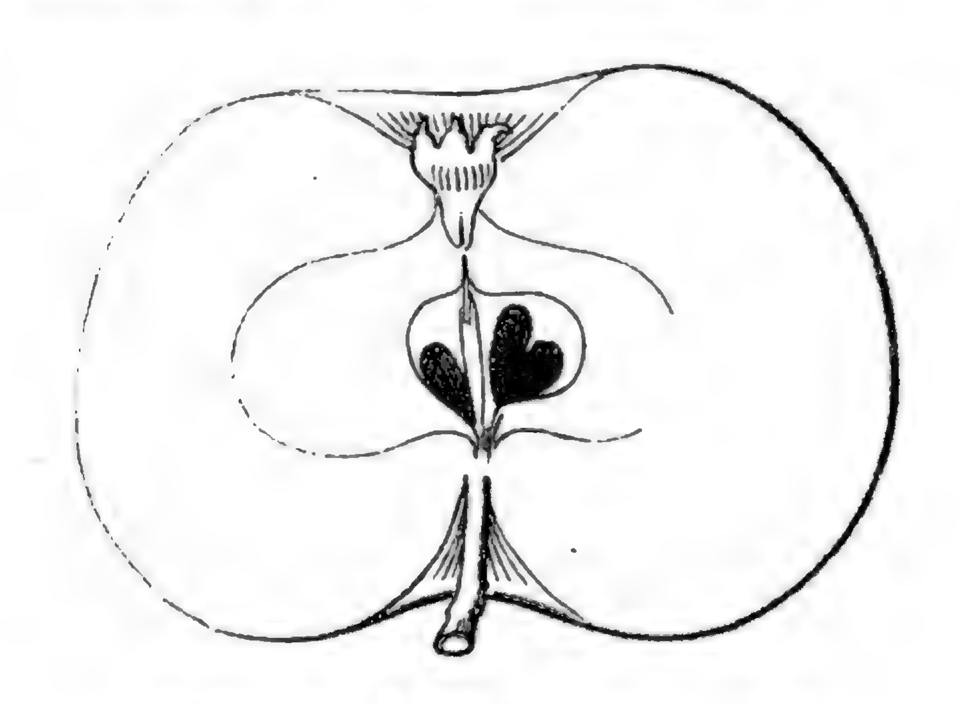
Reife und Nutzung: November bis März. Einer der gesuchtesten und besten Tafel- und Marktäpfel, sowie auch zum Mosten und Dörren sehr schätzbar und für jeden Zweck der Benutzung vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft und bildet eine überaus schöne hochgebaut kugelförmige oder auch breit pyramidale Krone. Die Aeste in spitzen Winkeln abstehend, sind reich mit kurzem Fruchtholz besetzt. Die Holztriebe sind sehr schön gerade, stark und reich befilzt; die Blätter mittelgroß, glänzend, eiförmig. Die Blüthe erscheint mittelfrüh und zeigt sich gar nicht empfindlich.

Der Baum gedeiht in fast allen Obstlagen vortrefflich und ist eine der reichtragendsten und einträglichsten aller Apfelsorten; von allen seit den letzten 50 Jahren in Deutschland eingeführten fremden Obstsorten hat keine diese Verbreitung und allgemeine Beliebtheit erlangt, als diese, bei welcher sich hohe Güte und Schönheit mit gutem Gedeihen und früher und reicher Tragbarkeit vereinigen, was auch durch die Empfehlung der Pomologenversammlungen in Naumburg und Gotha „zu allgemeiner Anpflanzung" anerkannt worden.

Ed. Lucas.

No 68. **Königlicher Kurzstiel.** IV, 4. Diel; XII, 2 a. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Königlicher Kurzstiel. Diel. ** †† W.

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich ein holländischer Apfel; Diel erhielt ihn dorther und er ist auch dort und in Belgien sehr verbreitet; auch in England und Amerika kommt er häufig vor und findet sich in den meisten pomologischen Sammlungen Frankreichs und Deutschlands.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb diesen Apfel als Königlicher rother Kurzstiel, Courtpendu rouge royal, VI, 146, welcher Name in obigem abgekürzt wurde. Der Belgische Kurzstiel von Oberdieck ist dieselbe Frucht. Hogg und Downing führten nach Thompson zahlreiche Synonyme an: Courtpendu (Lindl., Nois.), Courtpendu plat, Garnons Apple, Courtpendu musquée, Coriandra Rose, Wollaton Pippin, Princesse noble zoete, Wise Apple. Hogg verwechselt ihn mit Diels Rosenfarbigem Kurzstiel, gibt aber die richtige Beschreibung und Abbildung.

Gestalt: mittel- oder ziemlich großer, sehr wohlgebildeter plattgedrückter, fast käseförmiger, schöner Apfel, der nur selten rundlich erscheint. Der Bauch in der Mitte und beide Wölbungen breitrund und gewöhnlich vollkommen eben, oder nur selten durch eine flache Hervorragung unterbrochen.

Kelch: offen und halboffen, in sehr tiefer, weit ausgeschweifter Einsenkung, in deren Umgebung sich mehrere feine Falten zeigen. Die Kelchspitzen sind zurückgeschlagen.

Stiel: kurz, dick, selten über die Wölbung hervorragend, in tiefer trichterförmiger fein rostiger Höhle.

Schale: glatt, oder fein rauh, matt glänzend, am Baum blaßgrün, später goldgelb; der größte Theil der Schale mit meist sehr intensivem Carmoisin gestreift und dazwischen punktirt. Gelbgrauer feiner Rost erscheint ziemlich häufig auf der Schattenseite und macht auch das Rothe der Sonnenseite unrein. Punkte zeigen sich nur in starker Röthe einzeln.

Fleisch: gelblich weiß, fein, markig, sehr delicat von sehr edlem weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlaxig, kleinkammerig, vollsamig.

Kelchröhre: spitzkegelförmig.

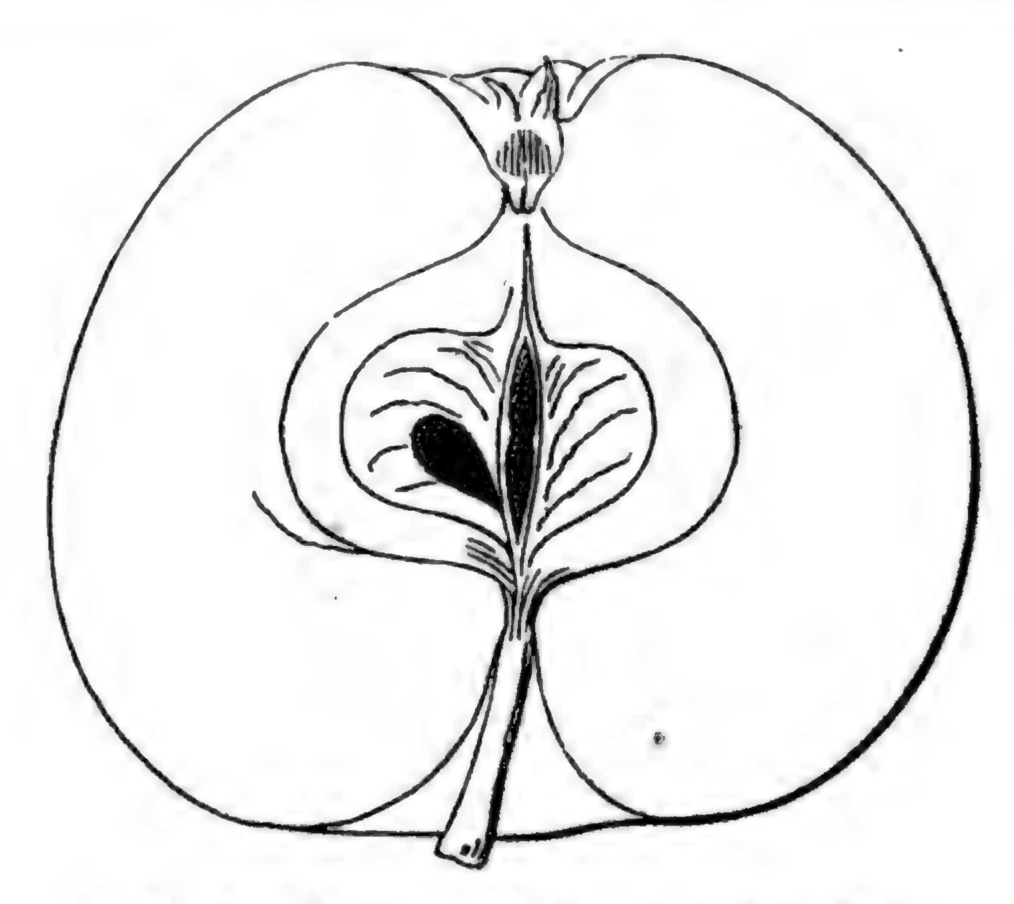
Reife und Nutzung: Dezember bis März und länger, oft bis Juli. Ein vortrefflicher und sehr schöner Tafel-Apfel allerersten Ranges, der zu jeder ökonomischen Benutzung, namentlich auch zu Obstwein sehr vorzüglich ist.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend lebhaft, Krone von mittlerer Größe, gedrückt kugelförmig. Sommertriebe wollig, lang und stark. Das sehr charakteristische Blatt ist an den Rändern aufgebogen, wodurch es ein schiffähnliches Ansehen erhält. Der Baum blüht sehr spät und gehört zu den fruchtbarsten Sorten.

Die vermehrte Anpflanzung dieses sehr werthvollen und ziemlich am spätesten blühenden Apfels an Straßen und exponirten Baumgütern, kann sehr empfohlen werden, besonders da die Frucht am Baum gar nicht anlockend erscheint und erst nach längerem Liegen ihren edlen Geschmack erlangt.

Ed. Lucas.

No. 69. **Fette Gold-Reinette.** IV, 4. Diel; XII, 2 a. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Fette Gold-Reinette. Schmidberger. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Dieser Apfel wurde zuerst von Schmidberger 1833 empfohlen, scheint aber außer Oestreich noch wenig bekannt. In deutschen Baumschulen-Catalogen ist er auch jetzt noch selten zu finden.

Literatur und Synonyme: Schmidberger hat die Frucht zuerst in seinen Beitr. III, S. 79 beschrieben und darnach Dittrich III, 98. Abbildungen sind mir nicht bekannt. Wahrscheinlich kommt dieselbe unter mehreren Namen vor. Ich habe als Reinette double de Breda aus Frankreich dieselbe Frucht erhalten, allerdings sehr verschieden von derjenigen, welche Dittrich I, 290 als von mir in Pfropfreisern unter diesen Namen bekommen, jedoch wahrscheinlich nur nach ersten Früchten beschreibt.

Gestalt und Größe einer schönen, regelmäßigen Frucht vom Hochstamm (3" breit und 2¼" hoch) zeigt der Abriß.

Schale: fein, glatt, sehr geschmeidig, auf dem Lager etwas fettig werdend; Grundfarbe grünlich gelb, oder ledergelb, zuweilen auch schöngelb, aber fast ringsum mit carmoisinrothen Strichen und kurzabgesetzten Streifen besetzt und dazwischen mehr oder weniger verrieben und schwach verwaschen. Die Punkte im Rothen fein hellbraun, im Gelben grünlich, wenig zu bemerken.

Kelch: grün, langblättrig und fein gespitzt, wollig, wie die nächste Umgebung, halboffen. — Kelchvertiefung etwas grünlich, faltig, mit 5 rippenartigen Erhöhungen am Rande, die sich aber nicht über die Frucht erstrecken und selten im Querschnitt bemerklich werden.

Stiel: grün und braun, etwas wollig. Vertiefung grün oder sternartig rostig.

Kernhaus: zwiebelförmig. Axe lanzettförmig hohl; Fächer offen, geräumig; meist flache Kerne.

Kelchhöhle und kurze Röhre bilden einen eingebogenen kurzen Kegel.

Fleisch: gelblich fein, mürbe, markig, hinreichend saftig, von angenehmem, säuerlich süßem, gewürzigem, mehr parmänenartigem, als Reinettengeschmack. Geruch ganz schwach.

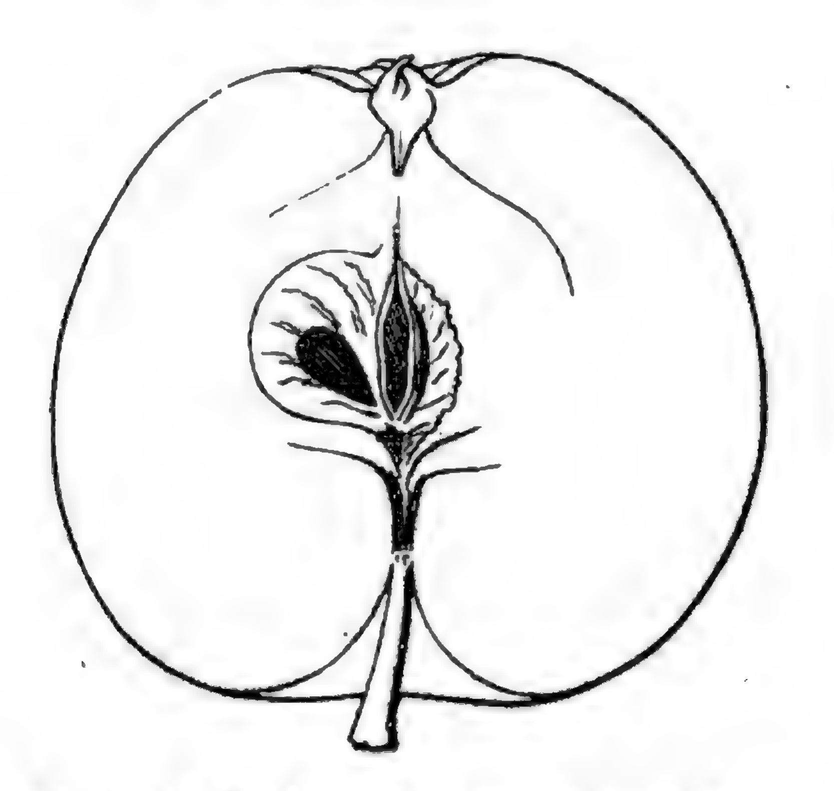
Reifzeit und Benutzung: Mitte November, ein Tafel-Apfel 2. Ranges, welcher sich bis in den Februar hält und zu jedem Gebrauch als Wirthschafts-Obst in den 1. Rang gestellt werden kann.

Baum: treibt ziemlich stark und soll auf Wildling starke Bäume liefern. Die Aeste stehen sehr wagrecht ab. Er wird bald und ziemlich stark fruchtbar, und paßt sich auch für ein rauheres Klima.

Nach Dittrich sind die Sommertriebe stark, olivengrün und braunroth, wenig punktirt und wenig bewollt; das Blatt ist groß, oval, mit kurz aufgesetzter Spitze, unterseits wollig und am Rand stark- und scharfgezähnt.

v. Flotow.

No. 70. **Erzherzog Anton.** IV, 4 Diel; XII, 2 a. Lucas; III, 1 C. Hogg.



Erzherzog Anton. Schmidberger ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Der Apfel wurde von Schmidberger in St. Florian bei Linz aus dem Kerne einer Reinette Orleans, mit welcher er auch ziemlich viel Aehnlichkeit hat, 1829 erzogen, und von ihm weiter verbreitet. Er verdient auch diese Verbreitung, da er nicht blos seiner Güte, sondern auch seiner nachgewiesenen Entstehung wegen, für den Pomologen interessant sein muß.

Literatur und Synonyme: Schmidberger hat ihn III, 99 beschrieben. Dittrich hat ihn nur darnach III, 91. — Abbildungen sind mir nicht bekannt. Auch finde ich ihn nur in einigen deutschen Baumschulencatalogen.

Gestalt und Größe: wie ich ihn auf Hochstamm, seit vielen Jahren in späteren Trachten erbaut habe ($2^1/_3$" breit, 2" hoch, selten größer) zeigt der Abriß.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, fast fettig, auf der Schattenseite schön wachs- oder hochgelb, auf der Sonnenseite mit carmoisinroth etwas verrieben und dazwischen kurz abgesetzt gestreift, dabei mit feinen hell- oder graubraunen Punkten versehen, die im Rothen undeutlich werden.

Kelch: grün, ziemlich langblättrig, wollig, halboffen, mit feinen Falten umgeben. Querschnitt rund.

Stiel: grün, wollig, Vertiefung etwas rostig.

Kernhaus: wenig angedeutet, groß; **Fächer** deßgleichen, offen, geräumig, gute Kerne.

Kelchhöhle und Röhre bilden einen kurzen, etwas eingebogenen, ziemlich spitzen Kegel.

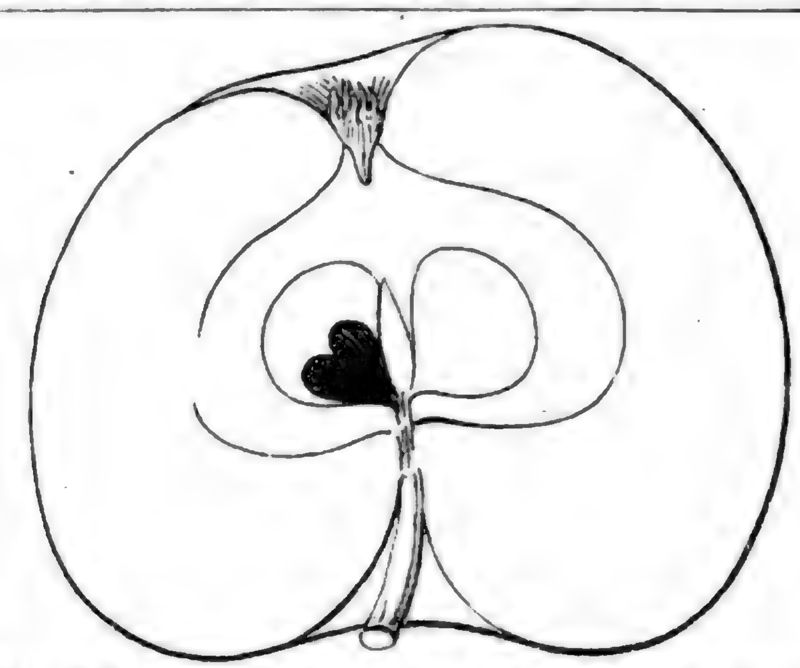
Fleisch: weißgelblich, fein, mürbe' saftig, angenehm weinsäuerlich süß, mehr parmänen- als reinettenartig gewürzt, (nach **Schmidberger** borsdorferartig von Geschmack.) — **Geruch**: recht angenehm, besonders beim Aufschneiden der Frucht.

Reifzeit und Benutzung: Dezember und Januar, sowohl als guter und schöner Tafelapfel, wie auch als Wirthschaftsfrucht beliebt.

Baum: scheint so viel ich habe bemerken können nicht stark zu treiben, und bald Früchte zu tragen. Nach Dittrich III, Seite 57 bildet der Baum einen schönen Hochstamm und kommt selbst in etwas rauhen Gegenden gut fort; auf Johannisstamm trägt er bald. Die Sommertriebe sind schlank, dünn, braunroth, nur wenig punktirt, dünn bewollt. Das Blatt ist mittelgroß, länglich, langzugespitzt, dunkelgrün, unten befilzt und scharfgezähnt.

v. Flotow.

No. 71. Luiken-Apfel. V, 1. Diel; XIII, 1b. Luc.; II, 1B. Hogg.



Luiken-Apfel. Württemberg * ††! Oktober—Januar.

Heimath und Vorkommen: Ein in Württemberg ganz allgemein bekannter und verbreiteter Apfel; in älteren Schriften heißt er Ludwigs-Apfel und scheint erst zur Zeit der französischen Kriege in Louis-Apfel oder Luiken umgetauft worden zu sein. Manche leiten seinen Namen von einer Eßlinger Weingärtner-Familie „Luik" ab.

Literatur und Synonyme: es ist dieser Apfel im ganzen Lande unter diesem Namen bekannt und eigentliche Synonyme gar nicht vorhanden. Neureutlinger und Pfullinger, die man als solche betrachtet, sind es nicht. Er ist beschrieben in den Hohenheimer Obstsorten, Metzger Kernobstsorten Süddeutschlands, Kernobstsorten Württembergs, in den Abbildungen Württembergischer Obstsorten und Dittrich I, No. 448. Diel und die fremden Autoren haben ihn nicht erwähnt.

Gestalt: Ein mittelgroßer, meist plattrunder Apfel. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte, die Stielwölbung ist platt abgerundet, nach dem Kelch zu nimmt die Frucht mehr ab und bildet eine abgestumpfte kleine Kelchfläche. Die Rundung meist eben, doch nicht selten ist die Frucht ungleichhälftig, wie sie die Abbildung zeigt.

Kelch: geschlossen, ziemlich breitblätterig, in mitteltiefer weiter mit Falten umgebenen Einsenkung.

Stiel: $^1/_4$—$^1/_2$" lang, holzig, in weiter trichterförmiger roststrahliger Höhle.

Schale: glatt, zart, glänzend weißlichgrün, später weißgelb. Der größte Theil der Frucht mit sehr schönen breitern und schmalern blutrothen Streifen, zwischen denen die Frucht im schönsten Carmoisin punktirt und dünn verwaschen ist, bedeckt. Punkte sind nicht bemerkbar, dagegen einzelne Warzen und hie und da etwas angespritzter Rost.

Fleisch: meist unter der Schale fein geröthet, angenehm weinsäuerlich, sehr saftreich und ziemlich locker.

Kernhaus: mit offener Axe, regelmäßig schöne braune Kerne enthaltend.

Kelchröhre: sehr spitz und kurz.

Reife und Nutzung: Oktober — December und oft bis März. Tafelobst zweiten Ranges, zum Most sowie zum Dörren und Muß einer der schätzbarsten Aepfel; auch auf dem Markte gern gekauft.

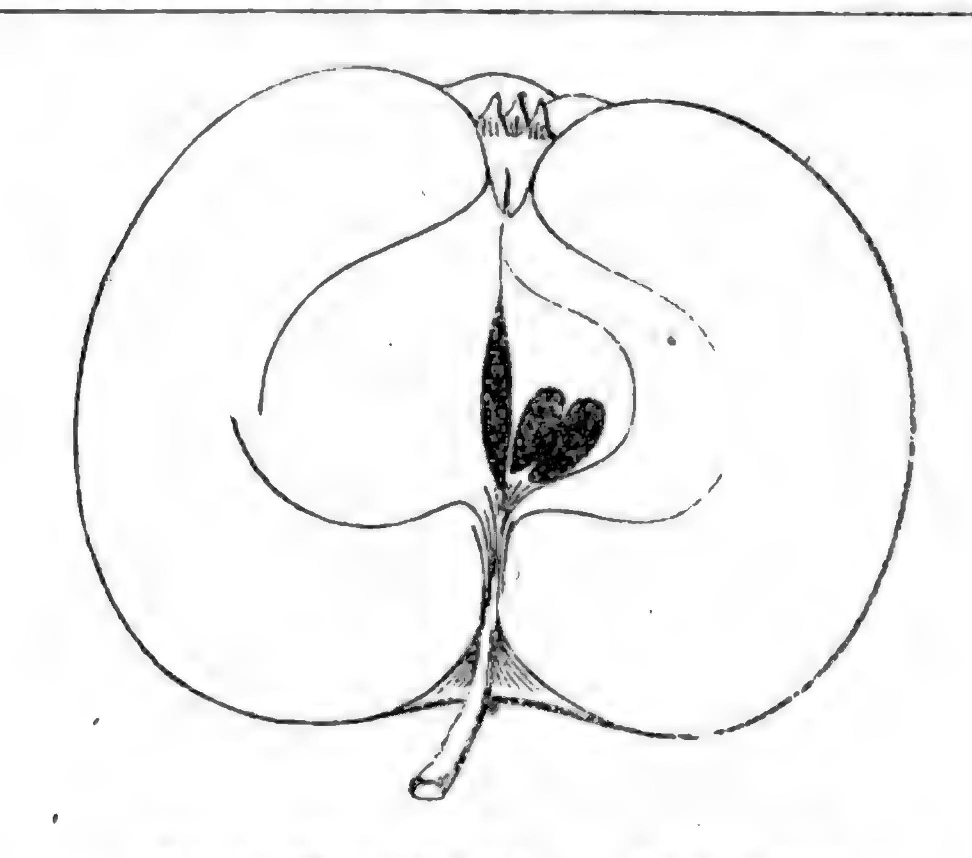
Eigenschaften des Baumes: er wird einer der allergrößten und ältesten unserer Apfelbäume, ist sehr gesund und dauerhaft und sehr spätblühend; er treibt seine Zweige anfangs senkrecht in die Höhe, sie ziehen sich später herab und auf den älteren Aesten entstehen immer wieder viele junge senkrechte Zweige, wodurch sich dieser Baum immer von selbst verjüngt. Sommertriebe dunkelbraunroth, mitunter fast glatt, doch auch oft dünn befilzt, lang und schlank; Blätter ziemlich groß, länglich eiförmig, schön grün, unten stumpf und gegen die Spitze ziemlich scharf, und häufig doppelt gesägt.

Dieser Apfel ist eine in Württemberg allbekannte mit Recht hochgeschätzte Sorte. Es ist dieselbe offenbar eine der allereinträglichsten Apfelsorten, die es gibt, indem Beispiele von Erträgen von 20—30 Ctr. in einem Jahre, öfters vorkommen, was bei dem großen Umfange, den die Krone erreicht, nicht zu verwundern ist. In den höheren und rauheren Lagen, sowie auch in niedern, den Spätfrösten ausgesetzten Lagen ist der Luikenbaum immer noch einträglich.

Die Eigenthümlichkeit, daß sich der Baum jährlich ohne unser Zuthun wieder von selbst verjüngt, durch die große Zahl senkrechter junger Zweige die er treibt, ist Grund, daß er auch ohne viele Pflege doch reichlich trägt und ein sehr hohes Alter erreicht. Obgleich im Alter die untern Zweige herabhängen, so läßt sich die Krone durch gehöriges Ausputzen und anfängliches Beschneiden recht wohl so hoch halten, daß der Baum ohne großen Nachtheil auch auf Ackerland stehen kann, so auch an Landstraßen.

Ed. Lucas.

No. 72. Echter Winterstreifling. V, 1. Diel; XIII, 3 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Echter Winterstreifling. Diel. * †† W.

Vorkommen: Am Rhein, an der Lahn, überhaupt im südwestlichen Deutschland häufig auf dem Land zu finden und sicher deutschen Ursprungs.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn unter obigem Namen I, 191 und fügt als Synonyme bei: Winter-Stripeling (Knoop), Marienthaler (Henne), Streifling und Sträumerling (Christ und Sickler), Carmes-Apfel, Dorschen-Apfel (Volksnamen an der Lahn), sonst heißt er Strömling in Oberschwaben und hat noch eine Menge unbedeutender Localnamen, die übrigens fast allen Streiflingen von ähnlicher Beschaffenheit gelten.

Gestalt:* großer, plattrunder, gerippter Apfel, von schönem Ansehen, 3" breit, 2½" hoch, aber oft auf einer Seite niedriger. Der Bauch etwas unter der Mitte, und von da etwas mehr nach dem Kelch abnehmend, als nach dem Stiel. Deutliche Rippen durchziehen den oberen Theil der Wölbung, selbst einzeln bis zur Stielfläche.

Kelch: geschlossen, lang und spitzblättrig (bei großen Exemplaren halboffen), in ziemlich enger, mit feinen Rippen umgebener Einsenkung, die die Kelchwölbung sehr uneben machen und dem Apfel oft ein calvillartiges Ansehen geben.

Stiel: holzig, ¼—½" lang, in tiefer, mit Rost strahlig bekleideter Höhle.

* Die Frucht wird oft ¼ größer als die Abbildung zeigt.

Schale: ziemlich fein, glatt, Anfangs hellgrün, später hellgelb und geschmeidig im Anfühlen. Die Sonnenseite mit lebhaft carmoisinrothen Streifen vom Kelch bis Stiel überdeckt und dazwischen noch roth punktirt und verwaschen. Nach der Schattenseite werden die Streifen blasser. Wahre Punkte fehlen, dagegen kommen öfters Regenmale vor.

Fleisch: weiß, ins Grüngelbliche schillernd, weich, locker, saftig, von angenehmem, weinsäuerlichem Geschmack. Geruch fehlt.

Kernhaus: sehr geräumig, hohlaxig, selten offen, schöne Samen enthaltend.

Kelchröhre: tief und spitz bis fast zum Kernhaus herabgehend.

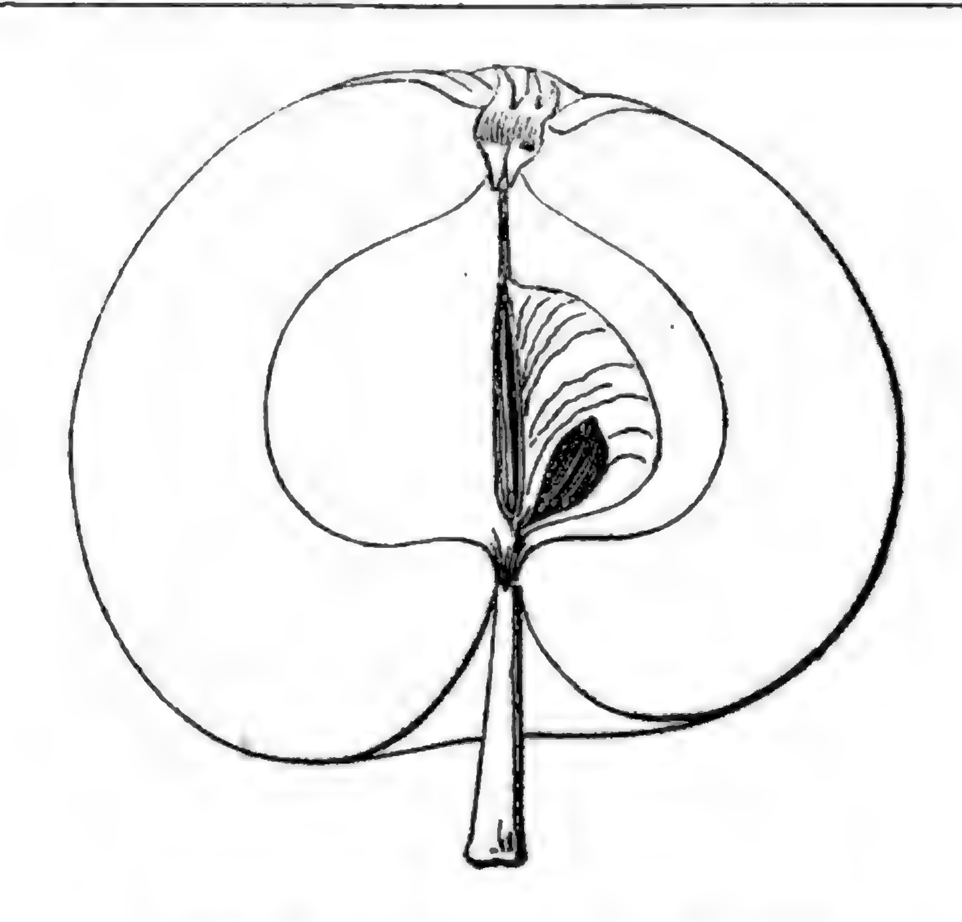
Reife und Nutzung: November bis April. Guter Tafel- und sehr schätzbarer Wirthschaftsapfel, besonders zu Obstmost sehr gut.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine hochgewölbt kugelförmige Krone, wird groß und stark und ist sehr gesund und dauerhaft; seine Blüthe ist gar nicht empfindlich und er trägt oft und reichlich. Holztriebe dunkelbraun und wollig. Die Blätter haben in Masse (wie Diel ganz richtig angibt) ein eigenthümliches stahlgraues Ansehen.

Für Straßenpflanzungen und Anlagen von Baumgütern, wie überhaupt für Landleute sehr zu empfehlen.

Ed. Lucas.

No. 73. Scheuern-Apfel. V, 1. Diel; XIII, 1 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Scheuern-Apfel. Diel. * †† Wtr. Frühj.

Heimath und Vorkommen: Stammt nach Diel aus der Lahngegend und scheint übrigens wenig bekannt. In Sachsen nur in einzelnen Gärten und Baumschulen.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb ihn zuerst VI, 167 und nach ihm Christ Wtb. und Dittr. I, No. 457. Sonst finde ich ihn nirgends. Eine Abbildg. ist meines Wissens noch nicht vorhanden. Schmidberger, dem ich mit nachstehendem Urtheil über die Frucht Reiser zusendete, fand sich dadurch veranlaßt, in seinen Beiträgen IV, 291 als Reinette Flotow aufzuführen. Eine Reinette ist diese Frucht aber nicht. Eher hat sie etwas parmänenartiges. —

Gestalt: Diel setzt denselben unter die platten Streiflinge. Platt, im eigentlichen Sinne des Worts, nämlich oben und unten breit gedrückt, ist der Apfel nicht, vielmehr gehört er zu den niedrigen, zugespitzten Aepfeln, wie der beigefügte Umriß zeigt, der zugleich die Gestalt und Größe (etwa 3" breit und 2¼" hoch) angibt.

Kelch: ziemlich langblättrig, fein, etwas wollig, geschlossen, in einer ziemlich seichten, mit feinen und stärkern Falten umgebenen Einsenkung. Die Falten laufen nicht sichtbar über die Frucht weg, (obschon dieß

Diel angibt und bei mir auch bei den ersten Früchten der Fall war) und stören die Rundung der Frucht im Querdurchschnitt nicht.

Stiel: ziemlich stark, grün, in einer tiefen Höhle, welche mehr oder weniger sternartig mit Rost bekleidet ist.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, am Baume hellgrün, mit bräunlichem, trübem Roth verwaschen und gestreift. Zur Zeit der Reife ist die Grundfarbe schön gelb, und das trübe Roth geht auf der Sonnenseite in ein streifenartig vertheiltes, nach der Schattenseite zu verriebenes, lebhaftes Roth über. Zuweilen zieht sich die Röthe um die ganze Frucht herum. Sowohl im Gelben, als im Rothen, sind ziemlich häufig (Diel sagt sehr wenig) graubraune, feine Punkte, besonders auf der Sonnenseite zu bemerken, welche gegen die Stielhöhle ziemlich stark werden. Rostflecke finden sich selten oder gar nicht.

Fleisch: riecht angenehm süß (Diel sagt wie eine graue Butterbirne, was ich nicht finden kann), ist gelblich, ziemlich fein, mürbe, ziemlich saftig und von feinem, angenehm beerenartig gewürztem mildem, (erdbeerartigem) Geschmack, ohne alle Säure. (Diel hebt besonders heraus: sehr voll Saft, und nennt den Geschmack zuckerartigen Rosengeschmack.)

Kernhaus: groß, zwiebelförmig, fast herzförmig; regelmäßig ausgebildet ist dasselbe keineswegs geschlossen, wie Diel angibt, sondern die Kammern öffnen sich, in eine mehr oder weniger starke Axenhöhle. Die Kammern sind geräumig und enthalten schöne (nicht wie Diel sagt: viele taube) Kerne.

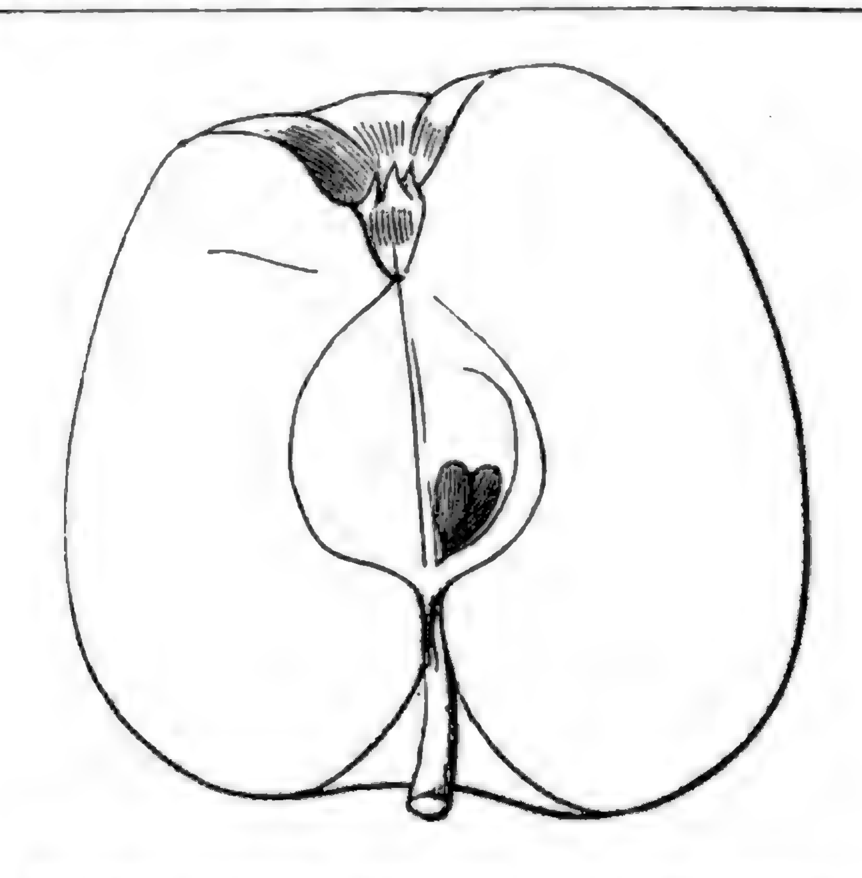
Kelchhöhle: kurz, kegelförmig, mit kurzer Röhre.

Reife und Nutzung: Januar und später, hält sich bei guter Aufbewahrung weit in das Jahr hinein. — Von vielen Obstliebhabern wurde die Frucht ihres eigenthümlichen, angenehmen Geschmackes wegen, den besten, zu gleicher Zeit vorhandenen Reinetten vorgezogen.

Baum: groß, gesund und nach einiger Zeit sehr fruchtbar, breitet seine Aeste stark aus und läßt sie etwas hängen.

v. Flotow.

No. 74. Kleiner Fleiner. IV, 1. Diel; XIV, 2 a. Luc.; II, 2 (A) C. Hogg.



Kleiner Fleiner. Württemb. * †† Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: Ein in Württemberg gar sehr verbreiteter, und unter obigem Namen bekannter Apfel; er soll von dem Dorfe Flein bei Heilbronn herstammen.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt IV, 202 einen Großen Winterfleiner, der bis auf die Größe unsere Sorte ist, auch versichert Oberdieck, der diesen Apfel von Diel erhielt, daß beide wahrscheinlich synonym seien. Nun ist der Kleine Fleiner aber ebensowohl Herbst- als Winterapfel und wird Kleiner Fleiner ganz allgemein genannt, somit ist es jedenfalls besser, ihm diesen Namen zu lassen. Der hier sog. Große Fleiner ist weit seltener, geringer und entbehrlich. Gmelin nennt ihn Fleiner, Walter Großer Fleiner, Christ Winterfleiner (nach Diel). Sicklers Fleiner ist eine andere Sorte. Ich habe diesen Apfel in Metzgers Kernobstsorten beschrieben.

Gestalt: sehr wohlgebildeter, abgestumpft kegelförmiger Apfel, von mittlerer Größe. Der Bauch den untern Theil der Frucht einnehmend, die Rundung ist fast eben und nur durch sanfte Erhabenheiten unterbrochen. Nach oben spitzt sich die Frucht sanft abnehmend zu und bildet eine kurz abgestumpfte Kelchfläche. 2½" hoch und eben so breit, oder nur wenig höher als breit.

Kelch: offen oder halboffen, straußförmig in die Höhe stehend, in sehr tiefer und geräumiger Einsenkung, von feinen Falten umgeben, die auf dem Rand der Kelchwölbung verschwinden.

Stiel: $^1/_2$" lang, dünn, in sehr tiefer, theils fein rostiger, theils ganz glatter Höhle.

Schale: sehr fein, glatt, glänzend; vom Baum hellgrün, ins Weißliche übergehend, später glänzendes Grünlichgelb, welches dem Apfel ein fast wachsartiges Ansehen gibt. Die Sonnenseite ist mit einem starken Anflug von mattem Carmin leicht überwaschen. Punkte sehr fein grau, oft kaum bemerkbar, dagegen sind einzelne schwärzliche Warzen nicht selten.

Fleisch: weiß, sehr mürb und saftreich und von einem recht angenehmen, etwas gewürzten Zuckergeschmack, der nur wenig Säure verräth.

Kernhaus: geschlossen, länglich, stark nach unten sitzend, vollsamig.

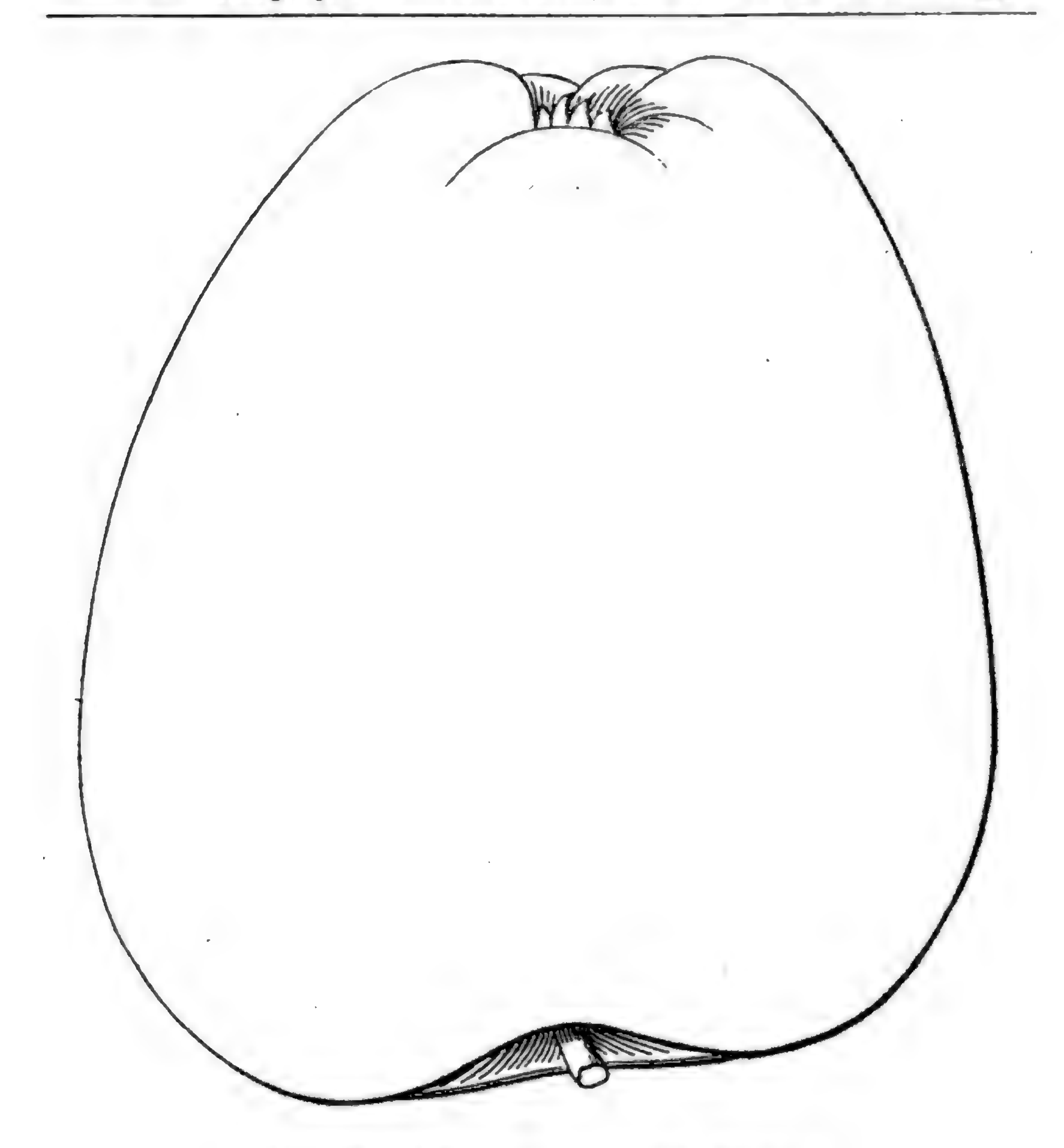
Kelchröhre: sehr flach und unbedeutend.

Reife und Nutzung: October bis Dezember, hält auch oft bis März. Ein sehr beliebter Winter-Tafelapfel vom 1. Range, der auch zum Kochen und Dörren, wie zum Mosten sehr geschätzt ist.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend sehr schön und bildet bald kräftige tragbare Bäume von hochkugelförmigem Kronenbau. Die Aeste stark und reich mit Fruchtholz besetzt. Die Blüthe erscheint früh und daher trägt der Baum eher in hohen freien als niedern Lagen. Die Holztriebe sind lang, stark, gerade, etwas punktirt, befilzt. Das Blatt ist groß, eiförmig, und langgespitzt.

Ed. Lucas.

No. 75. Königs-Fleiner. VI, 1. Diel; XIII, 2 a. Luc.; II, 2 C. Hogg.



Königs-Fleiner. Luc. ** † Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: In einigen Gegenden Württembergs, namentlich in Hegnach bei Waiblingen.

Literatur und Synonyme: Ich habe diesen Apfel zuerst im Hohenh. Wochenbl. 1848 beschrieben und abgebildet.

Gestalt: ein sehr schöner, ansehnlich großer Herbstapfel von walzenförmiger oder abgestutzt kegelförmiger Gestalt. Der Bauch nimmt den unteren Theil der Frucht ein und geht in eine flachrunde, ziemlich ebene Stielwölbung über. Nach dem Kelch zu nimmt die Frucht bald mehr,

bald weniger ab und endigt mit einer stark abgestutzten, sehr unregelmäßigen Kelchfläche. Von derselben aus gehen 6—8 breite, theils flache, theils mehr hervorragende Erhabenheiten über die ganze Frucht hin. Der Höhendurchmesser beträgt 4", die größte Breite 3¾".

Kelch: außerordentlich groß, weit und tief, mit breiten sich etwas zusammenneigenden Kelchblättern, ganz oder halboffen, in charakteristisch tiefer, mit Fleischfalten und breiten Hervorragungen umgebener Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, in ziemlich glatter, trichterförmiger, nicht sehr tiefer Stielhöhle.

Schale: glatt, fein glänzend, etwas geschmeidig, grünlich citronengelb; die Sonnenseite mit einem sehr schönen Hellblutroth rein verwaschen, bei beschatteten Früchten einen marmorirten Ueberzug bildend; einzelne gelbgraue Warzen und schwärzliche Rostflecken finden sich an jeder Frucht; Punkte etwas erhaben, zerstreut, in der Röthe weißgrau, in der Grundfarbe dunkler, bei minder besonnten Früchten sind sie in der Röthe dunkelroth umringelt und haben auf der Schattenseite einen grünen Hof.

Fleisch: rein weiß, mit grünlichen Adern; markig, von einem recht angenehmen, eine feine Säure enthaltenden Zuckergeschmack (dem wahren Fleinergeschmack), saftvoll, in der Ueberreife mehlig werdend.

Kernhaus: meistens offen, mit einer hohlen, eine weite Röhre bildenden Axe; Kammern sehr lang, geräumig, nur wenig gute Kerne enthaltend.

Die Kelchröhre ist ein weiter tiefer Kegel.

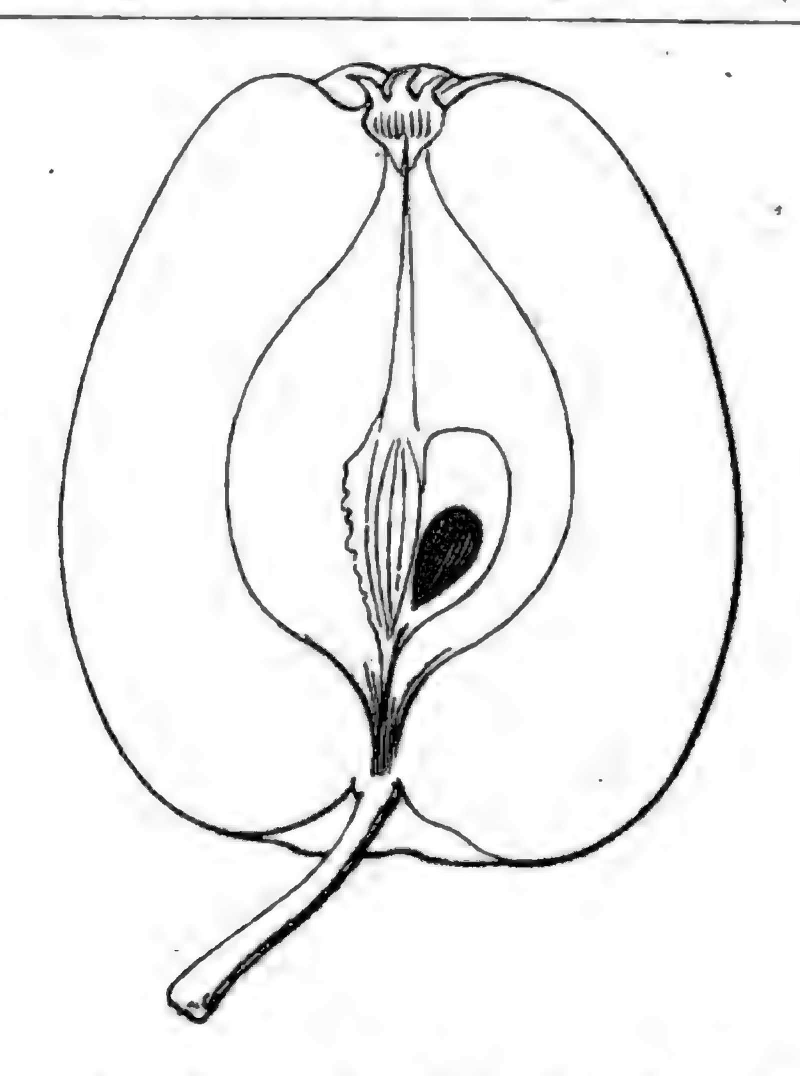
Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt Anfang Oktober und hält sich bis Mitte oder Ende November; sie ist für die Tafel durch Güte und Schönheit ausgezeichnet, sowie zu jeder ökonomischen Verwendung sehr schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird groß und bildet eine reichbelaubte hochgewölbte Krone. Die Sommertriebe sind charakteristisch stark und wollig; das Blatt ist sehr groß, ziemlich mit Wolle bekleidet, mit herabgebogenen Rändern. Der Baum ist sehr einträglich und liefert ein Jahr ums andere reiche Erndten.

Der Baum verlangt guten Boden und geschützten Stand.

Ed. Lucas.

No. 76. Kleiner Jungfern-Apfel. VI, 1c. Diel; V, 2a. Luc.; II, 2C. Hogg.



Kleiner Jungfern-Apfel. Sickler * †† Aug.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Der Apfel soll aus der Gegend von Meißen stammen und ist in Sachsen, Thüringen ꝛc. ziemlich häufig, wahrscheinlich auch sonst hie und da in Deutschland verbreitet.

Literatur und Synonyme: Zuerst 1802 in Sicklers deut. Obstg. in Bd. 17, 83. Taf. 4 beschrieben und ziemlich gut abgebildet. Dittrich hat ihn darnach in s. Handb. I, no. 441. Zuweilen ist er mir unter dem Namen Gelber Jungfern-Apfel in hiesiger Gegend vorgekommen, wenn die rothe Deckfarbe aus irgend einem Grunde schwach war und aus der Gegend von Mildenfurth im Herzogthum Weimar unter dem Namen: Pumphose.

Gestalt und Größe der Frucht vom Hochstamm zeigt der beigefügte Abriß.

Schale: die Grundfarbe der feinen, glatten und ziemlich fettigen Schale ist strohgelb, bei den meisten Früchten aber nur wenig sichtbar, denn die ganze Sonnenseite ist mit einem dunkeln, ins Blutrothe übergehenden Carmoisinroth, in welchem man noch dunklere Striche bemerkt, bedeckt und selbst die Schattenseite ist mit blassem dergl. Roth verrieben und verwaschen. Beschattete Früchte sind meist nur auf diese Art ge-

färbt und es fehlt ihnen das Dunkelroth ganz. Punkte sehr fein und wenig bemerkbar, im Dunkelroth weißlich gelb oder grau, im Blaßroth bräunlich.

Kelch: grün, langblättrig, wollig, halb oder ganz offen, und mit feinen Falten umgeben.

Stiel: grün und braun, öfters kurz und fleischig, zunächst an der Frucht meist etwas wulstig, in einer seichten, zunächst um den Stiel grün gefärbten Vertiefung. Bei unvollkommenen Früchten fehlt die letztere oft ganz und die Frucht schließt sich fast mit einer Fläche an den Stiel an.

Kelchhöhle mit der Röhre ein kurzer, eingezogener, abgestumpfter Kegel.

Kernhaus: birnförmig, mit langgezogener Spitze nach dem Kelch. Fächer offen, geräumig, mit vielen hellbraunen Kernen.

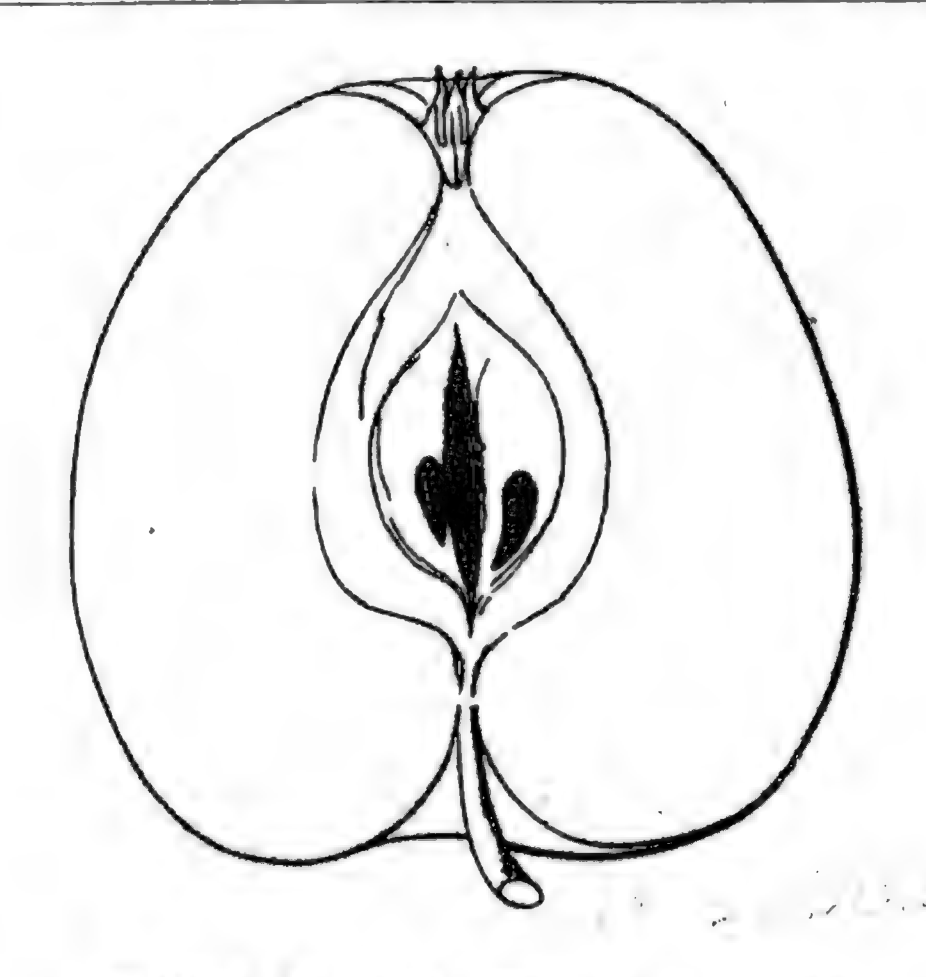
Fleisch: weiß, von der Schale herein, zuweilen etwas rosenroth gefärbt und ebenso die Adern, übrigens fein, mürbe, nicht sehr saftig, aber von angenehmem, süß säuerlichem Geschmack, der etwas Erdbeer- oder Rosenartiges hat. Geruch sehr schwach.

Reifzeit und Benutzung: oft schon Mitte Augusts, hält sich aber bei guter Aufbewahrung bis in den Januar, was neben der großen Tragbarkeit, welche gewöhnlich ein Jahr um das andere stattfindet, und ziemlicher Güte, seinen Werth erhöht. Ein guter Tafel-Apfel des 2. und Wirthschafts-Apfel des 1. Ranges.

Baum: wird groß und empfiehlt sich in jeder Beziehung besonders für den Landmann.

Eine ganz andere, weniger Empfehlung verdienende Frucht ist der unter dem Namen „Großer Jungfern-Apfel" von Beyer im deut. Obstg. Bd. 18, 307 beschriebene und T. 14 abgebildete Apfel, den auch Dittr. No. 470 aufgenommen hat. Er reift im September und hält sich nicht lange und kommt auch in der Gegend um Meißen vor. Diel H. X, 71, beschreibt ebenfalls einen Rothen böhmischen Jungfern-Apfel, welchen er von Rößler erhalten hat. Er soll in Böhmen in der Gegend um Jaromirz verbreitet sein. Diel setzt ihn in den 1. Rang und rühmt den besondern, gewürzhaften, alantartigen Geschmack auf gutem, warmen Boden. Reifzeit: Oktober bis Dezember. — Mir ist derselbe erst einmal und wahrscheinlich nicht in vollkommener Gestalt vorgekommen. Vergl. Oberdieck Anleitung 133. v. Flotow.

No. 77. **Müllers Spitzapfel.** VI, 1. Diel; XIV, 2 b. Luc.; III, 2 C. Hogg.



Müllers Spitzapfel. Burchardt. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Wurde von Justizrath Burchardt zu Landsberg a. W. aus Samen erzogen und dem H. Müller sen. in Züllichau zu Ehren Müllers Spitzapfel genannt.

Literatur: Ich finde diesen schönen und guten Apfel nirgends aufgeführt.

Gestalt: mittelgroßer, abgestumpft kegelförmiger, selbst spitzeiförmiger Apfel vom schönsten regelmäßigen Bau. Der Bauch unter der Mitte, die Stielwölbung schön abgerundet, nach oben mehr und sanft gebogen abnehmend. Nur ganz flache Erhabenheiten sind bemerklich, meist ist die Wölbung ganz regelmäßig.

Kelch: geschlossen, in flacher, selten mittelmäßig tiefer, faltiger Einsenkung, deren Rand gewöhnlich schief ist und einige flache Erhabenheiten zeigt.

Stiel: ¾" lang, holzig, in tiefer, trichterförmiger, glatter Höhle.

Schale: sehr glatt und abgerieben stark glänzend, vom Baum beduftet. Grundfarbe grünliches Citronengelb, die Sonnenseite mit dem schönsten Carmin in Blutroth übergehend, verwaschen, besonders um

den Kelch, welche Färbung von jedem aufliegenden Blatt abgeschnitten wird, wodurch überaus schöne lichte Stellen im Roth entstehen. Punkte in der Reife weissgelb, fein, doch deutlich bemerkbar.

Fleisch: weiss, saftreich, von angenehmem, etwas gewürztem Zuckergeschmack.

Kernhaus: gewöhnlich regelmässig 5fächrig, halboffen, vollsamig.

Reife und Nutzung: ein guter Winterapfel für die Tafel und Küche; er hält bis April und Mai, ohne zu welken, und ist durch seine wunderschöne Färbung eine Zierde des Gartens, der Ausstellungen wie des Obstmarktes.

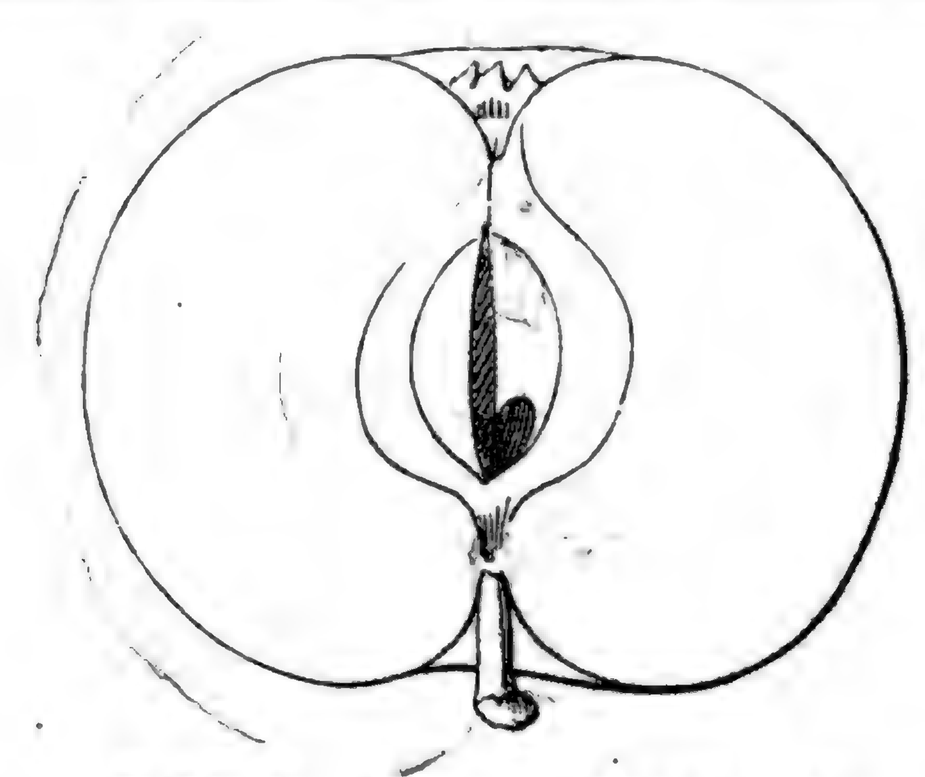
Eigenschaften des Baumes: Krone licht, gewölbt; Astbau etwas abstehend; Holztriebe leicht bewollt, darunter violettbraun, wenig punktirt. Der Baum ist sehr fruchtbar und gar nicht empfindlich.

Diese neue und recht gute Frucht wird sehr viele Freunde finden, da sie unstreitig eine der durch ihre schöne Färbung ausgezeichnetsten Sorten ist und sollte in Baumpflanzungen, die Obst für den Markt ziehen, nicht fehlen.

Nach Angaben von L. Müller in Züllichau.

Ed. Lucas.

No. 78. **Wellington.** IV, 1. Diel; XV, 1 a. Lucas; III, 1 A. Hogg.



Wellington. Diel. * †† Winter, hält 1 Jahr.

Heimath und Vorkommen: Dieser Apfel wurde (nach Hogg S. 73) von einem gewissen Dumeller genannt Dumellow in einem Dorf bei Leicestershire erzogen und später nach London eingeführt, wo er den Namen Wellington Apple erhielt, unter welchem er aber nur auf den Londoner Märkten bekannt ist.

Literatur und Synonyme: Hogg führt diesen Apfel als Dumelows Seedling (Hort.) auf und gibt als Synonyme an: Dumelows Crab (gewöhnl. Name in der Heimath des Apfels) Duke of Wellington (Ronald) Normanton Wonder (Hort. Soc.) Winter-Hawtornden (Riv. Cat.) Diel nennt ihn Wellingtons Reinette und beschreibt ihn in der Syst. Beschr. VI. Heft, S. 55 und zählt ihn zu den Einfarb. Reinetten. Allein es ist sicher ein Plattapfel, da sein Fleisch gar nichts Reinettenartiges hat, sondern rein weinsauer und sehr hart ist.

Gestalt: großer, wohlgebildeter, kugelförmiger Winterapfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich flachrund um den Stiel und ist etwas mehr abgerundet nach dem Kelch. Die gewöhnliche Größe ist wie die Abbildung zeigt (Diel gibt sie 3½" breit und 2¾" hoch an. Solche große Früchte sah ich noch nie davon). Rundung ganz eben.

Kelch: kurzblättrig, weitoffen (nach Diel etwas geschlossen) in einer flachen weiten Einsenkung mit feinen Falten umgeben.

Stiel: stark, ½" lang, in tiefer, mit sternförmigem Roste bekleideter Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baum gelbgrün, später citronen-

gelb, auf der Sonnenseite mit einem sehr leichten feinen Anflug von Röthe versehen. Jede Frucht zeigt schwarzbraune Rostflecken, wie auch einzelne Warzen.

Fleisch: weiß, saftreich, sehr fest von einschneidend säuerlich weinigem Geschmack ohne Gewürz.

Kernhaus: groß, offen, fast wie calvillartig; Kammern weit vollsamig.

Kelchröhre: mittelmäßig, kegelförmig.

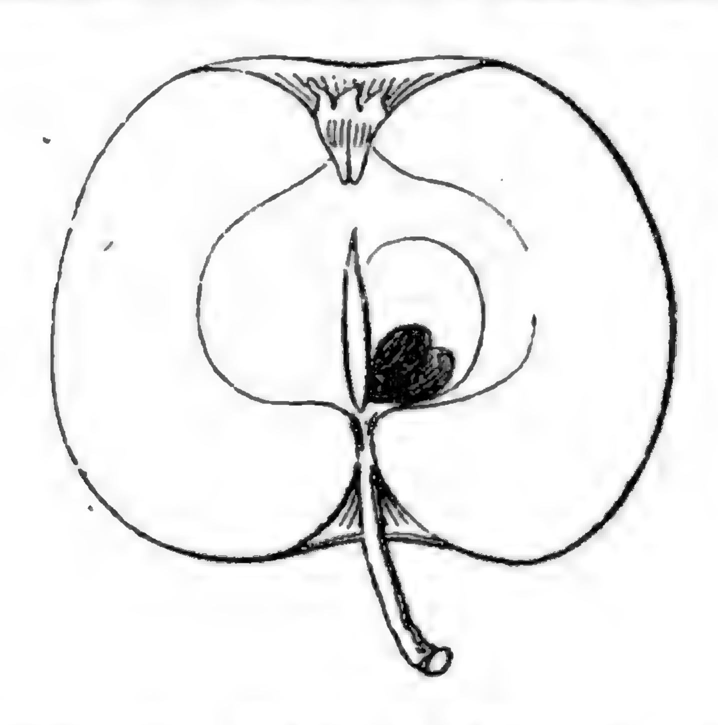
Reife und Nutzung: Winterapfel von langer Dauer, gut zum Essen, allein weit schätzbarer als Mostapfel, wozu er sich besonders eignet.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst sehr lebhaft und trägt bald und reichlich, er bildet eine schöne Krone mit hochgehendem Astbau. Die Sommerzweige sind sehr kenntlich, indem sie stark hervorragende länglich weißgraue Punkte in Menge zeigen, so stark, wie sie mir sonst nicht wieder vorgekommen sind. Der Baum ist gar nicht empfindlich in der Blüthe und verdient für ländliche Anpflanzungen, besonders auch an Straßen alle Beachtung.

Ich glaube, daß dieser, auch in minder günstigen Obstlagen sehr gut fortkommende, bald und reichlich tragende Baum, wegen seines kräftigen Wuchses und der späten Lagerreife der Frucht zu den schätzbarsten Straßenbäumen zu rechnen ist.

Ed. Lucas.

No. 79. Kleiner Langstiel. VII, 2. Diel; XV, 1 b (a). Luc.; III, 1 A. Hogg.



Blauschwanz. Diel. **Kleiner Langstiel.** Luc. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Dieser Apfel ist in der Gegend von Halle an der Saale als Blauschwanz bekannt und nach Diels Berichten von dem Landmann wegen seiner Schönheit, langen Dauer und Tragbarkeit dem Borsdorfer gleich geschätzt.

Literatur: Diel beschreibt ihn VI, 270. In den Kernobstf. Württemb. führte ich ihn schon auf unter dem Namen Beduftete Langstiel, was eine Umschreibung des sonderbaren Namens „Blauschwanz" sein sollte. Allein der Name Kleiner Langstiel, wie er auch in den Abbild. Württemb. Obstf. vorkommt, wird als verständlicher wohl eher zur Verbreitung dieses sehr schätzbaren Apfels mit beitragen, der unter dem Namen Blauschwanz von Niemand in der Baumschule gekauft wurde, und daher jetzt trotz seiner Vorzüge noch sehr selten ist.

Gestalt: ein überaus schöner, regelmäßiger Apfel von der schönsten plattrunden Form, von der Größe eines mittleren Borsdorfers. Der Bauch sitzt in der Mitte, beide Wölbungen sind gleich platt zugerundet, so daß er als ein wahrer Plattapfel erscheint. Die Rundung charakteristisch eben.

Kelch: halboffen und geschlossen, straußförmig in die Höhe stehend, mit zurückgeschlagenen Spitzen der Blättchen, in sehr schön regelmäßiger, meist ganz glatter, geräumiger, tiefer, ausgeschweifter Einsenkung mit vollkommen ebener Kelchfläche.

Stiel: charakteristisch lang und dünn, 1¼—1¾" lang, in tiefer, trichterförmiger, grünbleibender, roststrahliger Höhle.

Schale: sehr fein, zart, glatt, am Baume hellblau beduftet, grund-

farbig, anfangs hellgrünlich strohgelb, später citronengelb, wobei die Hälfte der Sonnenseite namentlich an der unteren Hälfte der Frucht mit einem schönen, doch matten Roth leicht verwaschen ist, was bei beschatteten Früchten ganz fehlt. Rostpunkte sehr wenige, Schalenpunkte dagegen viele, von weißlicher Farbe; im Roth findet man Punkte mit dunkelrothen Kreischen.

Fleisch: weiß, saftreich, sehr gut, markig: süß weinsäuerlich.

Kernhaus: geschlossen, mit nicht selten hohler Axe, klein, aber viele schöne Kerne enthaltend.

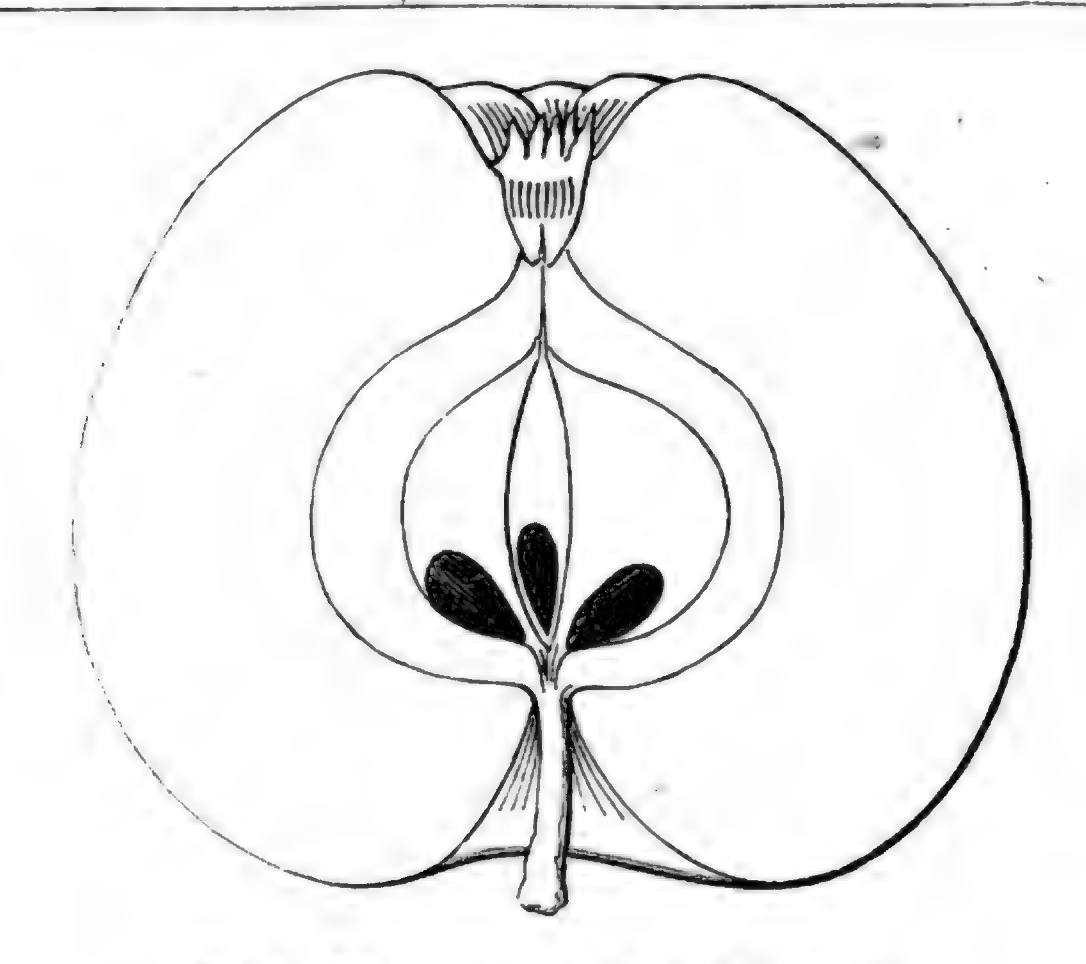
Kelchröhre: conisch, von mittlerer Länge.

Reife und Nutzung: November, hält bis Mai ohne zu welken. Ein sehr zierlicher und recht guter Tafelapfel, der auch auf dem Markt gut geht. Zu Most wie zum ganz Dörren (als French Pippin's) ebenfalls vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: der Wuchs ist schon in der Baumschule sehr schön und kräftig; später bildet der Baum eine fast pappelartig pyramidale Krone und ist bald und sehr tragbar. Er bildet sowohl viel kurzes als auch längeres Fruchtholz, welches letztere gern herabhängt. Der Baum ist sehr dauerhaft und gedeiht in höhern Obstlagen noch recht gut, auch ist er in der Blüthe gar nicht empfindlich.

Zur Anpflanzung als Allee- und Straßenbaum sehr zu empfehlen.

Ed. Lucas.



Winter-Citronenapfel. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Eine deutsche, in Franken, am Rhein und in Württemberg auf dem Lande und in Gärten vorkommende Apfelsorte.

Literatur und Synonyme: Mayer Pomona Franconica Pom. III, Tab. XV, No. 23. — Die Königs-Reinette Diels wird mit ihm durchaus identisch sein. An der Aechtheit beider Früchte in meiner Collection habe ich länger gezweifelt, da Diel bei seinem Winter-Citronenapfel kaum etwas Röthe angibt, den er überhaupt mangelhaft beschrieben hat, die Königs-Reinette, die er als Reinette du Roi aus Frankreich erhielt, aber gar zu den Goldreinetten zählt. Ich besitze den Winter-Citronenapfel von Diel selbst und Bödiker in Meppen, sowie die Königs-Reinette von Diel selbst, Bödiker und aus Frauendorf, und erhielt 1857 die Königs-Reinette noch von 3 Pomologen mit meiner Frucht übereinstimmend. Beide Früchte kommen wesentlich überein in Form, Röthe, Fleisch und Geschmack, allermeist offenem Kernhause, braunen, fast immer unvollkommenen Kernen und Haltbarkeit.

Gestalt: etwas veränderlich, meistens zur Kugelform neigend, oder zwischen Kugelform und abgestumpft conisch, und nach dem Kelch fast stets stärker abnehmend, als nach dem Stiel. Manche hochaussehend, und nicht selten eine Seite etwas niedriger, als die andere. 2¾—3″ breit und 2—3‴, oft aber ½″ weniger hoch. Am Kelche ziemlich abgestumpft, nach dem Stiele zugerundet und stark abgestumpft. Meist

ziehen sich nur flache Erhabenheiten über die Frucht hin, deren Form gefällig ist, oft treten diese aber auch stärker hervor, und verschieben die Rundung.

Kelch: klein, geschlossen, oft etwas offen, in ziemlich flacher, nicht weiter Senkung, mit schönen Falten und Fleischbeulen umgeben. Bei hochaussehender Kelchsenkung tiefer.

Stiel: kurz, geht meistens nicht über die Stielwölbung hinaus, einzeln fleischig, zuweilen in ziemlich flacher, allermeist aber trichterförmiger, tiefer, bald rostfreier, bald vielen Rost zeigender Höhle, der sich nicht selten selbst noch über die Stielwölbung etwas verbreitet.

Schale: im Liegen kaum etwas geschmeidig; Grundfarbe in der Reife schönes Citronengelb; besonnte Früchte sind über die ganze Sonnenseite, ja matter selbst noch über einen Theil der Schattenseite, mit schöner hellblutfarbiger Röthe verwaschen, die durch Aufliegendes ziemlich abgeschnitten wird. Bei Beschatteten ist die Röthe matt, unansehnlich und nicht verbreitet. Puncte fein, in der Röthe häufig mit gelblichem Ringe umgeben, daß sie ins Auge fallende Fleckchen in der Röthe bilden. Rostwarzen finden sich einzeln, selten undeutliche Roststreifen. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich weiß, mürbe, ziemlich fein, saftreich, von mildem, weinsäuerlichem, fast weinartigem, gezuckertem Geschmack.

Kernhaus: etwas, oft ganz offen; Kammern etwas unregelmäßig. Kerne lang, braun, fast stets unvollkommen.

Kelchröhre: starker, meist nicht weit herabgehender Kegel.

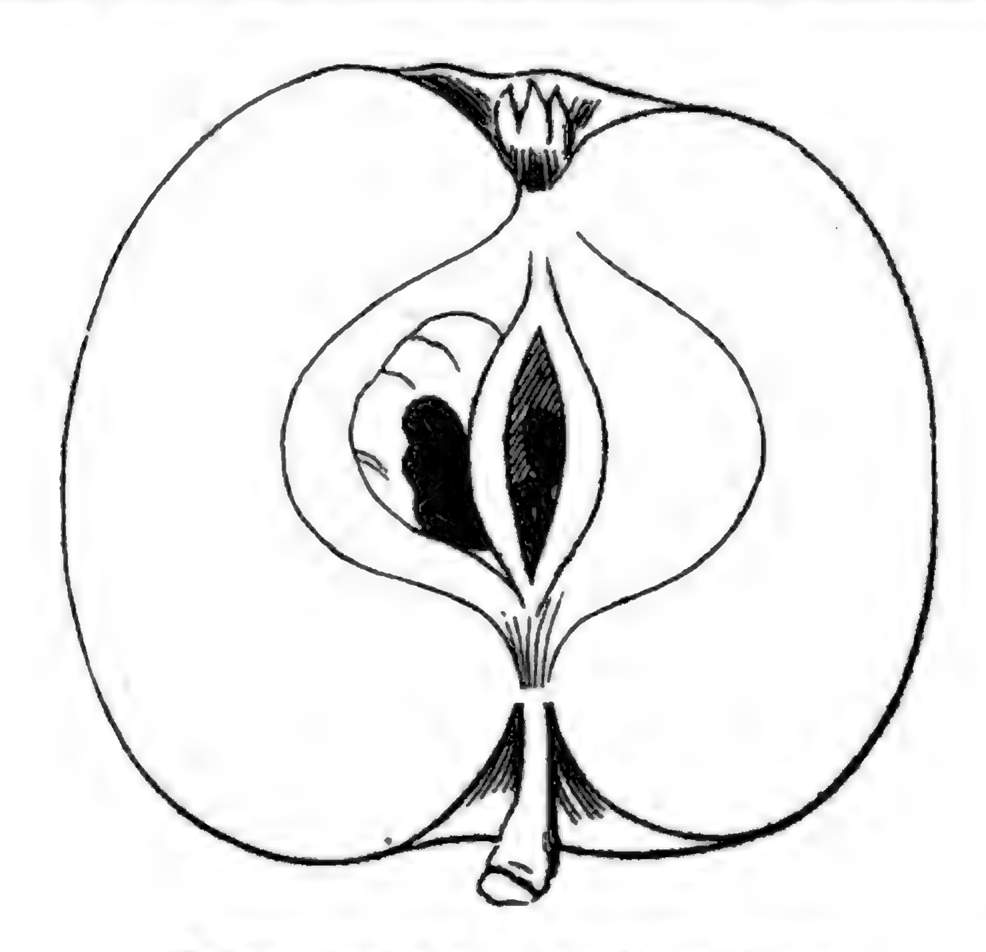
Reife und Nutzung: eine sehr gute Haushaltsfrucht für den Winter, die sich bis Ostern, in guten Kellern länger, schmackhaft erhält und selbst für die Tafel nicht zu verachten ist.

Baum: die Vegetation beider obigen Früchte gibt Diel im Wesentlichen überein an. Nach ihm macht der Baum des Winter-Citronenapfels eine breite Krone, voll Fruchtholz, das sich gerne unregelmäßig kreuzt. Sommertriebe lang und stark, mit feiner, leicht abgehender Wolle bedeckt, violettbraunroth, mäßig stark punctirt. Blatt 3″ lang, 2″ breit. Augen herzförmig, auf flachen, breiten Augenträgern.

Der Baum verdient die häufigste Anpflanzung, da er sich durch Gesundheit und Tragbarkeit besonders empfiehlt.

Oberdieck.

No. 81. Possarts Nalivia. I, 1. Diel. I, 1 b. Luc. 2, 1 B. Hogg.



Possarts Nalivia. * †† Herbst, Winter.
Possarts Moskauer Nalivia. Diel.

Heimath und Vorkommen: diese russische Frucht kam in einem Baume aus Moskau an Herrn Justizrath Possart zu Züllichau als Nalivia oder Nalivi und sandte Herr Justizrath Burchardt zu Landsberg an der W. ein Reis an Diel. Verbreitet ist sie in Deutschland wohl noch sehr wenig, verdient aber vielen Anbau, da der Baum bei uns sehr gesund und wie fast alle russischen Sorten, früh und äußerst fruchtbar ist, und wahrscheinlich in hohen Lagen und weit nach Norden hinaus zum Anbau sich sehr eignet.

Literatur und Synonyme: Diel A—B IV, p. 12; Possarts Moskauer Nalivia. Abbildung im T. Obstkabinet No. 14 ganz gut.

Gestalt: calvillartig, hochaussehend; regelmäßig geformte Früchte haben viele Aehnlichkeit mit einem Weißen Wintercalville, doch ist die Form oft etwas unregelmäßig. Gute Früchte 3 bis 3¼″ breit, 2¾ bis 3″ auf der höchsten Seite hoch; manche sind auch ½″ weniger hoch als breit. Bauch sitzt ziemlich, oft vollkommen in der Mitte;

Wölbung um den Stiel flach abgerundet; nach dem Kelch nimmt die Frucht stärker, oft beträchtlich stärker ab und ist stark abgestumpft. Calvillartige Rippen laufen meistens deutlich, oft auch nur flach bis zur Stielhöhle hin.

Kelch: stark, langgespitzt, grünbleibend, steht straußförmig in die Höhe, ist geschlossen und sitzt in geräumiger tiefer, nach Diel schüsselförmiger Senkung (wie ich sie jedoch bisher nicht sah), umgeben mit feinen Rippen, die sich auf der Kelchwölbung calvillartig erheben.

Stiel: holzig, 3/4'' lang, sitzt in weiter und tiefer, trichterförmiger, mit Rost belegter Höhle, welcher Rost sich oft noch strahlig über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, im Liegen geschmeidig, vom Baum hellgrün, später hell citronengelb. Röthe fehlt und ist die Sonnenseite nur oft etwas goldartiger. Punkte fein, sehr wenig bemerklich, doch finden nach Diel auf der Sonnenseite sich oft Anflüge von braunen warzenähnlichen Rostflecken, die mir hier gleichfalls noch nicht vorkamen.

Fleisch: weiß, weich, fein, saftvoll, nach Diel von angenehmem, feinem, etwas alantartigem Geschmacke, welches Gewürz ich hier wieder nicht deutlich ausgeprägt fand und den Geschmack mehr als gezuckert durch etwas Weinsäure gewürzt bezeichne, auch die Frucht mehr zu den Schlotteräpfeln, als zu den ächten Calvillen zählen würde. Südlicher wird das Gewürz mehr hervortreten.

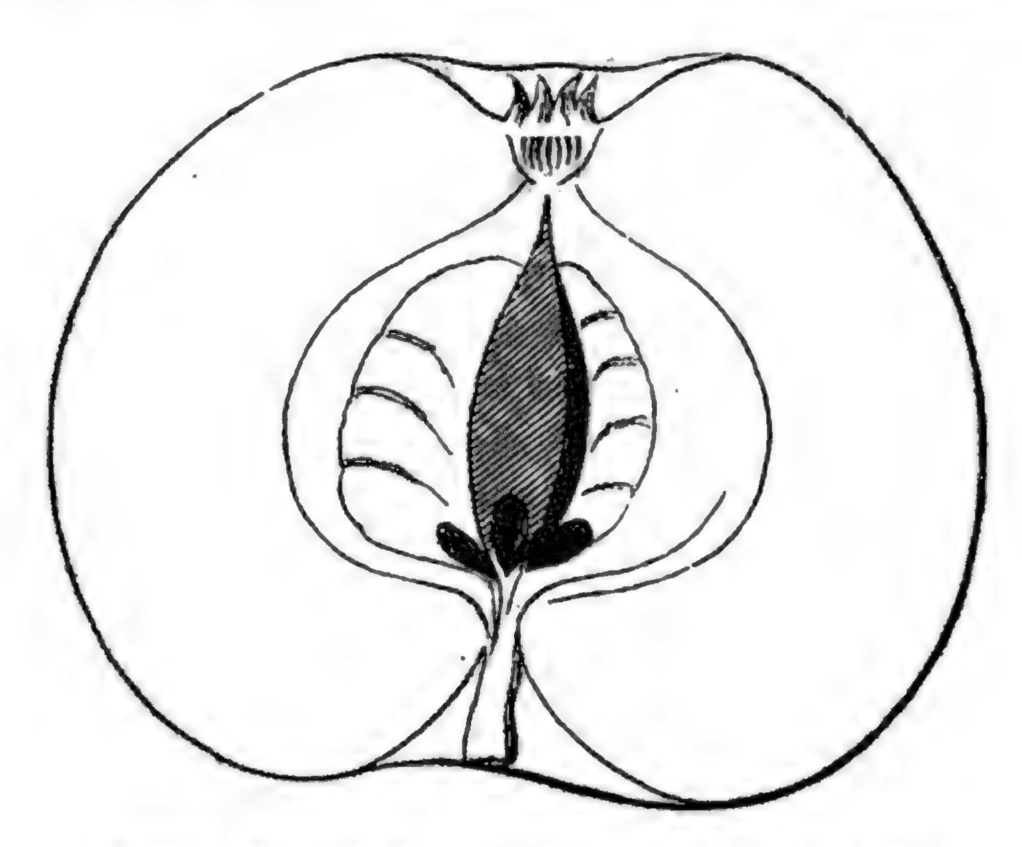
Kernhaus: groß, etwas, ja oft stark offen; die geräumigen Kammern enthalten viele starke braune spitzeiförmige Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt in gewöhnlichen Jahren Ende November und hält sich bis in den Winter. Verträgt frühes Pflücken, ohne zu welken. Für die Tafel selbst hier noch brauchbar, schätzbarer aber für den Haushalt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst auch hier in allerlei Boden stark und gesund und ist früh und fast jährlich sehr fruchtbar. Er bildet nach Diel eine flache Krone. Sommertriebe lang und schlank, mit Wolle leicht belegt, braunroth, doch durch ein leichtes Silberhäutchen häufig etwas silbergrau, ziemlich stark punktirt. Blatt groß, fast flach ausgebreitet, langherzförmig, doch noch öfter eiförmig, nach unten am Triebe mehr rundlich, unten wollig, stark und grob gezahnt. Afterblätter fein, lanzettförmig, Augen klein, etwas weißwollig, herzförmig.

Oberdieck.

No. 82. **Rother Gravensteiner.** I, 1. Diel. I, 3 b. Luc. II, 1 C. Hogg.



Rother Gravensteiner. Oberdieck. ** †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: diese schöne sehr interessante Frucht findet sich bei Lübeck und erhielt ich das Pfropfreis durch die Güte des für die Pomologie so thätigen Herrn Behrens daselbst, der mir auch 1858, wo gleichfalls mein Probezweig die ersten Früchte lieferte, schöne Früchte sandte mit der Mittheilung, daß diese Frucht in dem Garten eines Liebhabers entstanden sei, der einen, am Stamme eines älteren Gravensteiners hervorgewachsenen Zweig stehen ließ, welcher nachher weit stärker geröthete Früchte brachte als die Krone des Baumes. Durch Pfropfen hat die entstandene Varietät sich bisher constant fortgepflanzt und ist also ganz ein Pendant zu manchen gestreiften Birnen. Daß bei diesen die Streifung nur eine constant gewordene Varietät ist, zeigte sich mir noch darin, daß 1858 meine Gestreifte Sommermagdalene, neben mehreren schöngestreiften auch eine ganz grüne, der Grünen Sommermagdalene völlig gleiche Frucht trug. Wie indeß die Gestreifte Sommermagdalene doch etwas im Geschmack von ihrer Stammmutter abweicht, so hat obiger auch wenigstens etwas mehr weinartigen, nicht völlig so calmusartig gewürzten Geschmack als der ordinäre Gravensteiner.

☞ Literatur und Synonyme fehlen noch.

Gestalt: gute Früchte 3" breit, 2½" hoch, Hälften oft ungleich. Regelmäßig geformte haben ganz die Gestalt des gewöhnlichen Gravensteiners. Bauch etwas nach dem Stiele; um den Stiel flachrund gewölbt; nach dem Kelche stärker abnehmend und noch ziemlich abgestumpft. Schöne Rippen gehen, doch etwas flach, über die Frucht hin.

Kelch: lang und breitgespitzt, geschlossen, oft die weite Kelchröhre erst fast wagerecht und dann rückwärts gebogen überdeckend, sitzt in weiter tiefer Senkung, aus der sich schöne Rippen, oft recht regelmäßig erheben.

Stiel: ziemlich stark, nicht über die Stielwölbung hinausragend, sitzt in weiter, tiefer, im Grunde etwas rostiger Höhle.

Schale fein, im Liegen geschmeidig, Grundfarbe strohweiß, in der Reife gelb. Besonnte Früchte sind über den größeren Theil der Oberfläche anfangs meist in punktirter Manier schön karmoisinroth überlaufen und finden um die ziemlich zahlreichen grünen Punkte sich dunkler rothe Fleckchen. Die Flecke werden nach und nach größer, nahen sich einander mehr und wird auch die Röthe dazwischen stärker, wodurch die Frucht ein marmorirtes Ansehen gewinnt, wobei die allgemeine Röthe mit größeren dunkleren, verwaschen oder wie wolkig verlaufenden dunkleren Flecken durchmengt ist, neben denen auch Streifen sich finden; gegen die Baumreife ist die Frucht bis auf kleine Stellen rundum stark roth überlaufen mit dunkleren purpurrothen Flecken und kürzeren und längeren, einzeln selbst bandartigen Streifen, wobei das marmorirte Ansehen bleibt.

Fleisch: gelblich weiß, fein, zart, saftreich, von delikatem süßweinigem, dem gewöhnlichen Gravensteiner ähnlichen Geschmacke.

Kernhaus: stark offen, Kerne unvollkommen.

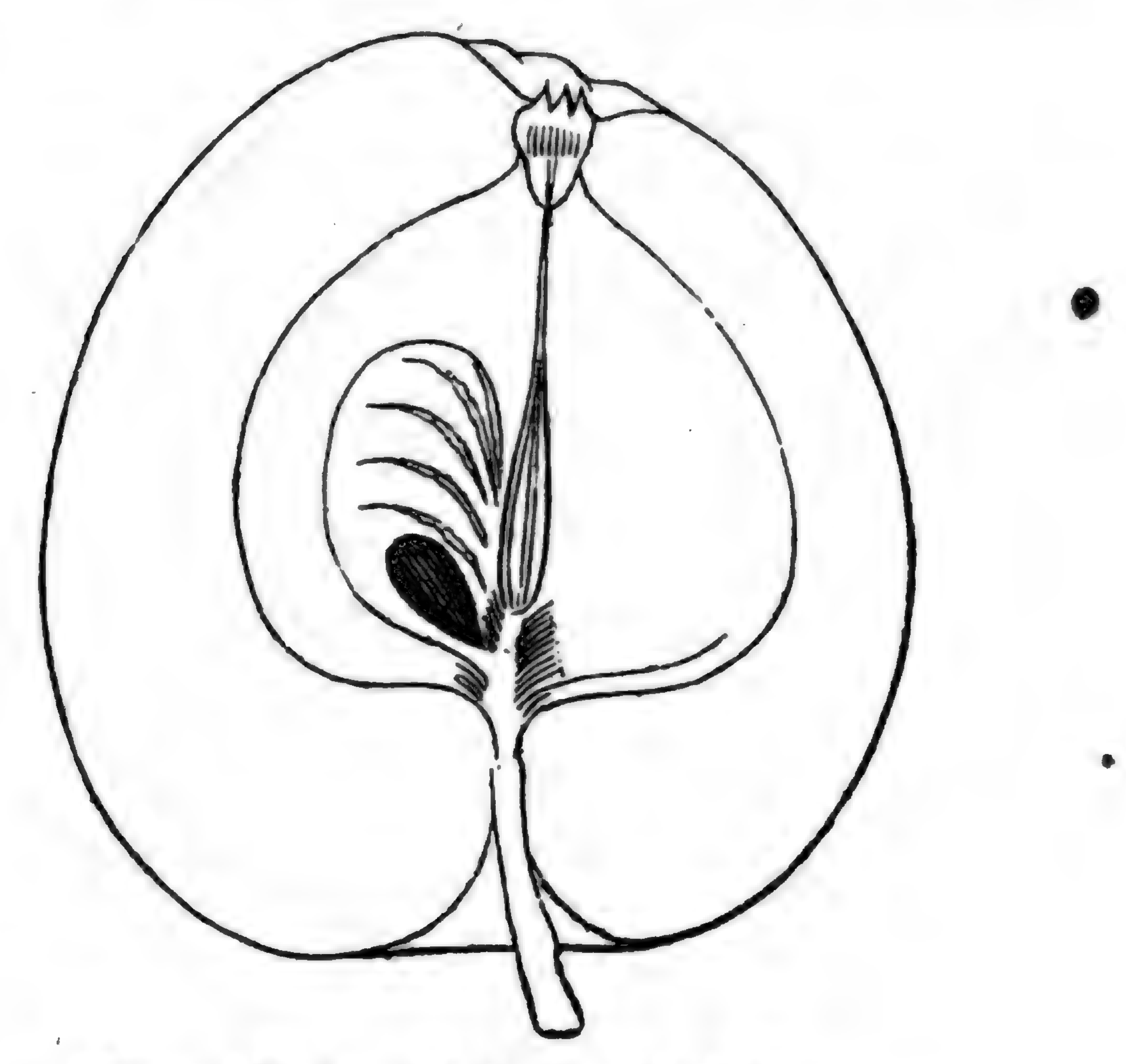
Kelchröhre: breiter Kegel, geht etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit dem gewöhnlichen Gravensteiner, ja noch etwas vor diesem. Für Tafel und Küche schätzbar.

Der Baum wächst ganz wie der des gewöhnlichen Gravensteiners und ist eben so gesund und fruchtbar.

Oberdieck.

No. 83. Langer Himbeer-Apfel. I, 1. Diel. I, 3 b. (a) Luc. III, 2 B. Hogg.



Langer Himbeer-Apfel. * † Herbst, Winter.
Langer rother Himbeer-Apfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: Diel beschreibt ihn H. VI, S. 15 (darnach Dittr. I, 23) und will ihn bei keinem Pomologen gefunden haben. Er hat ihn aus Weilburg erhalten. Mir ist er auch in Baumschulen-Catalogen nur selten vorgekommen. Nach Lucas in Württemberg, nach Metzger in Hessen und am Main als Himbeer- und Müller-Apfel, fälschlich auch Rother Winter-Calvill.

Literatur und Synonyme: Diel nennt ihn „Langer rother Himbeer-Apfel, auch Framboise rouge longuette.“ Die Bezeichnung rother, dürfte wohl wegbleiben können, da ein anderer Langer Himbeer-Apfel, vor jetzt wenigstens, nicht vorhanden zu sein scheint. Die französische Benennung finde ich nicht weiter. — Hogg nennt den Apfel S. 209 Winter-Quoining und führt als Synonym W. Queening. Rea Pom. 212 etc., W. Quinin (Nours) Calville d'Angleterre und Langer rother H.-A. Diel an. Die Beschreibung paßt auch ganz gut. Er nennt ihn einen alten englischen Apfel und bemerkt, daß das Quoining die alte Schreibart sei und das Eckige, Kantige oder Calvillartige andeuten solle. Gleiche Synonyme im London. Catalog III, no. 610. — Christ's Rother Himbeer-A. in der Pomol. No. 10, den er auch Framboisier rouge nennt, sowie Müschen No. 8 dürfte wohl dasselbe sein.

Gestalt: lang, stumpf zugespitzt, fast walzenförmig, wie der Abriß zeigt, 2⅔" breit und 3" hoch.

Kelch: langgespitzt, grün, etwas wollig, halb offen, (Diel sagt: festgeschlossen) in einer etwas grünlichen, mit feinen Falten versehenen Vertiefung, von welchen fünf am Rand sich etwas erheben und flach über die Frucht verlaufen, die Rundung des Querdurchschnitts aber wenig beeinträchtigen. Mit der Kelchröhre bildet die Kelchhöhle einen stumpfen Kegel.

Stiel: grün und röthlich, knospig. — Vertiefung ohne Rost.

Schale: fein glatt, etwas fettig. Grundfarbe grünlich gelb bis citrongelb, stark mit bald dunkleren, bald helleren, doch immer etwas trübem carmoisinroth (was sehr vom Boden, Jahreswitterung, Sonnenstand und mehrerer und minderer Reife abhängt) gestreift, verrieben und verwaschen. — Punkte im Gelben fein weißlich oder braun, im Rothen grau, (nach Diel gelblich undeutlich) dabei auch braungraue Rostfiguren besonders um den Kelch.

Fleisch: gelbl. weiß, fein, locker und weich, nicht sehr saftig, von angenehmem, etwas Himbeer- oder erdbeerartigem Geschmack. Geruch schwach, angenehm.

Kernhaus: groß, zwiebelförmig. Fächer geräumig, wenig geöffnet (nach Diel geschlossen, was nur im unreifen Zustand der Fall ist). Kerne ziemlich zahlreich. Axe etwas hohl.

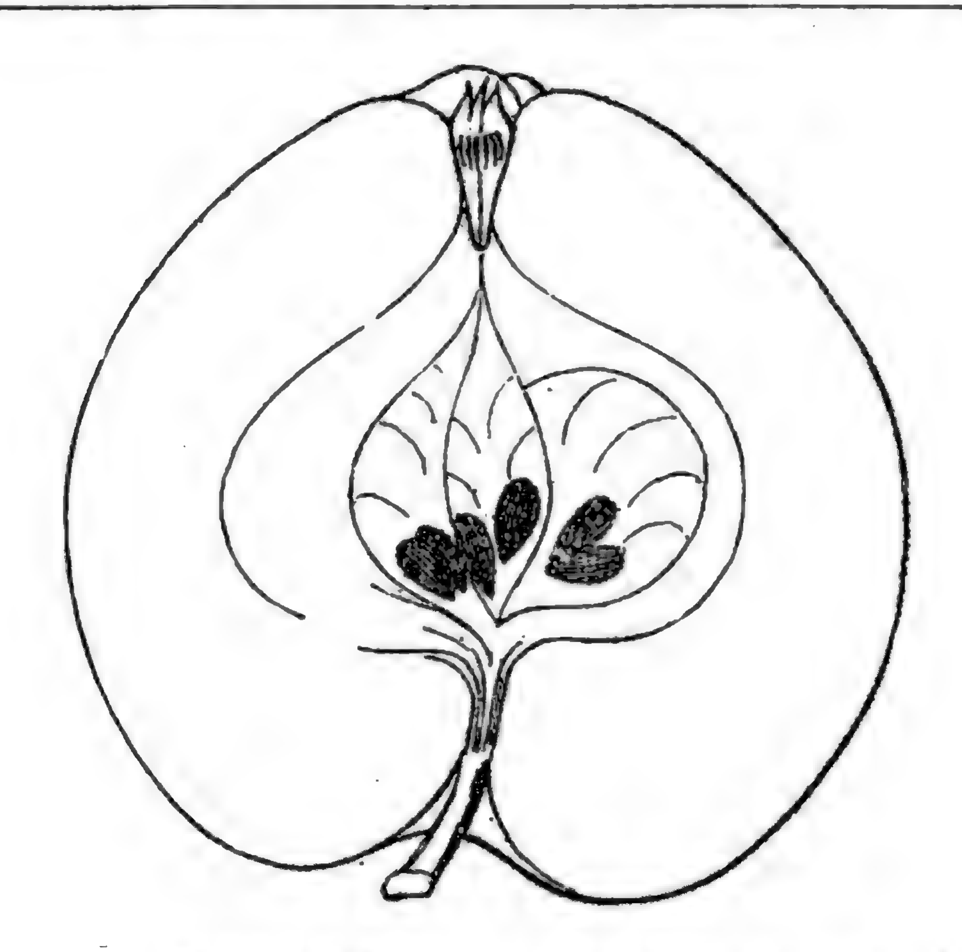
Reife und Nutzung: Gegen Ende October bis in den December. Mehr Wirthschafts- als Tafelfrucht. T. II. W. I.

Baum: wächst anfangs lebhaft, bleibt aber doch nur klein, trägt die Aeste sehr abstehend und ist fast jährlich sehr fruchtbar, scheint aber guten Boden und Sonnenstand zu erfordern.

Ist Hoggs Beschreibung a. a. O. auf unsern Apfel anzuwenden, so weicht derselbe in England nicht bloß in der Größe, sondern auch in der Form bedeutend ab. Hogg gibt ihn nur 2¼" breit und 2¼" hoch an und beschreibt ihn als sehr scharfkantig. Reifzeit Nov. bis Mai. — Der Londoner Catalog vergleicht ihn mit Cornish Gilliflower im Ansehen und Geschmack.

v. Flotow.

No. 84. **Gewürz-Calvill.** I, 1. Diel. I, 3 b. Luc. II, 2 B. Hogg.



Gewürz-Calvill. Diel. ** † Herbst.

Heimath und Vorkommen: ein bekannter und ziemlich verbreiteter Apfel; Diel erhielt ihn aus Oberlahnstein und aus Marburg, sowie aus Trier.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb diesen schönen und recht guten Apfel unter 2 Namen und zwar als Gestreifter gelber Herbstcalvill, Bd. 3, S. 18, ferner als Gewürzcalvill, Bd. 4, S. 3. Bei beiden fragt er ob es Zinks Calvill flamouse sei. Die von Oberdieck in s. Anl. S. 108 angegebene Identität ist seither vollkommen bestätigt worden und wir geben dem kürzern und recht passenden Namen den Vorzug.

Gestalt: hochgebaut, kugelförmig und in die Kegelform übergehend, in mannigfacher Abänderung bald von gleicher Breite und Höhe (3″) bald 1/4″ höher. Vom Kelch an ziehen sich gewöhnlich 5 starke Rippen über die Frucht hin, zwischen welchen noch einzelne schwächere und flachere Rippen sich finden. Der Bauch ist unter der Mitte und die Frucht plattet sich nach dem Stiel stark ab.

Kelch: geschlossen, langblätterig, bald oben aufsitzend, von feinen und stärkeren Falten umgeben, bald in einer engen, sehr unregelmäßigen, mit Falten und Rippen versehenen Einsenkung.

Stiel: von ungleicher Länge und Beschaffenheit, ½—1″ lang, bald stark, bald dünn und holzig in einer meistens tiefen und glatten Stielhöhle.

Schale: glänzend, fein und sehr bald und stark fettig werdend, blaßgelb, später in helles Goldgelb übergehend; die Sonnenseite mit vielen schönen Carmoisinstreifen bedeckt und dazwischen marmorirt; die Schattenseite ist nur einzeln und matter gestreift. Punkte, sowie einzelne feine Rostanflüge kommen nur einzeln auf der Schattenseite vor.

Fleisch: weiß, locker, unter der Schale öfters rosenroth, ~~gewürzhaft von Geschmack und Geruch~~, angenehm weinsäuerlich süß.

Kernhaus: sehr groß und vom Stiel bis zur Kelchröhre gehend, vollsamig.

Kelchröhre: lang und tief herabgehend, spitzkegelförmig.

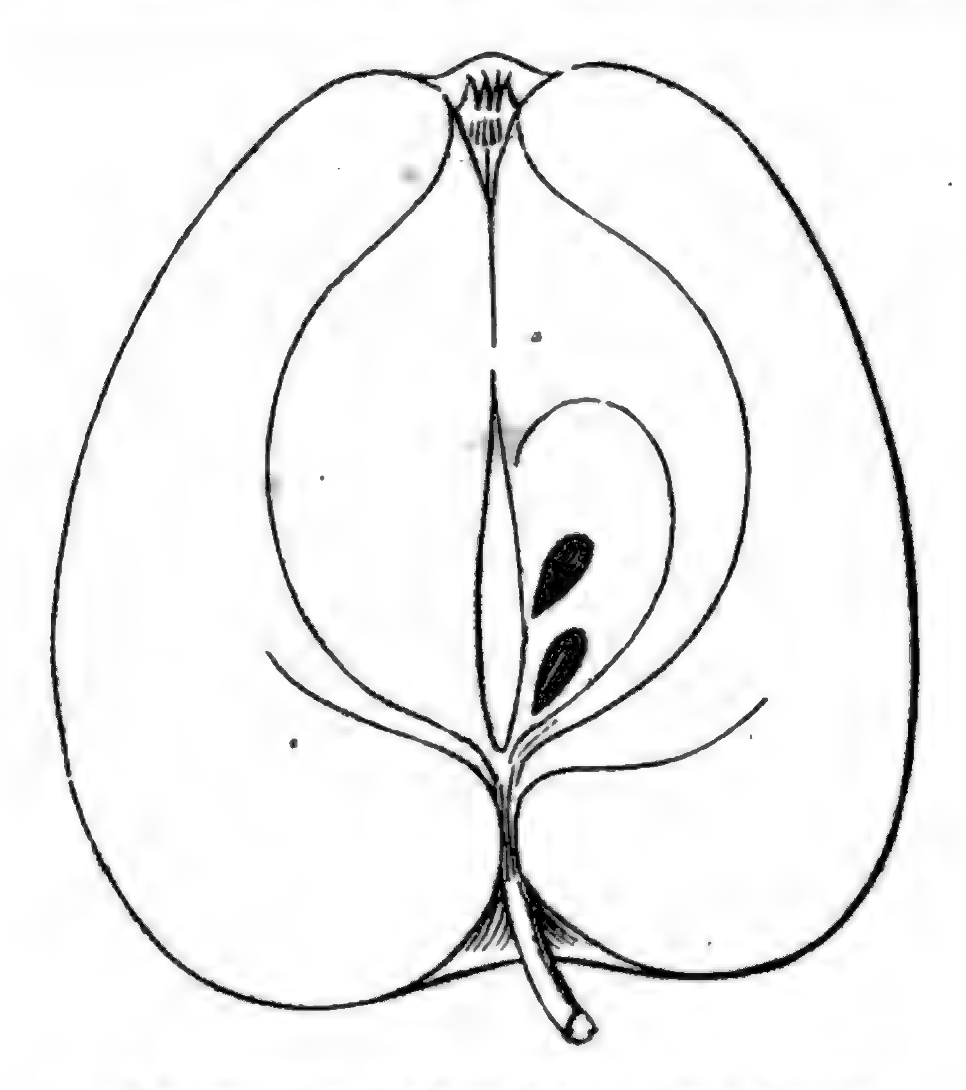
Reife und Nutzung: Tafelapfel 2.—1. Ranges, als Marktapfel ist er von großem Werth, da er ein sehr empfehlendes Aeußere hat; er zeitigt Anfang October und dauert ~~2 Monate und länger.~~

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend stark, später mittelstark und bildet ziemlich hängende Zweige, dabei ist aber der Wuchs doch schön und der Baum zeigt sich hier dauerhaft gegen Kälte und leidet nicht vom Krebs. Die Sommertriebe sind braunroth, nur dünn bewollt und fein punktirt. Die Punkte sind weiß und erhaben. Sehr charakteristisch ist das Blatt durch seine beträchtliche Länge und schmale Gestalt; es ist scharf gesägt, fast wie ein Birnblatt, oberseits glatt, unten befilzt und oft über 4 Zoll lang und kaum 2 Zoll breit und ist von sehr großen Afterblättern begleitet. Der Baum trägt bald und reichlich.

Zum Anbau in Gärten sehr zu empfehlen.

Ed. Lucas.

No. 85. Cornwalliser Nelken-Apfel. I, 1. Diel; I, 3b. Luc.; III, 2B. Hogg.



Cornwalliser Nelken-Apfel. ** † Winter.

Cornish Gilliflower. Hort.

[illegible] Sommer [illegible]

Heimath und Vorkommen: nach dem Pomolog. Mag. tab. 58, wo sich eine sehr schöne Abbildung findet, wurde dieser köstliche Apfel in einem Garten bei Truro in Cornwallis aufgefunden. In England scheint derselbe vielfach verbreitet zu sein; er findet sich auch in den deutschen pomologischen Sammlungen und wurde besonders durch Hrn. Lieutenant Donauer, der Reiser aus London erhielt, vielfach verbreitet.

Literatur: Pom. Mag. t. 140. Hort. Soc. Cat. ed. 3 n. 101. Lindley guide of Orchards 42. Downing No. 82. Rob. Hogg. No. 81. Dittrich III, No. 10. Nach Hogg kommen folgende Synonyme vor: Julyflower Hort. Trans. II, p. 74, Cornish Julyflower Hort. Trans. III, p. 323, welche Namen Hogg als ganz irrige bezeichnet, Calville d'Angleterre Baum. Cat. und auch sonst in französischen Catalogen, wie auch einzeln in deutschen Baumschulen. Pomme Regelans, acc. Hort. Soc. Cat.

Gestalt: ein großer 3¼" hoher und fast ebenso breiter Apfel; der Bauch sitzt etwas unter der Mitte, von wo die Frucht nach dem

Kelch stärker abnimmt, so daß sie eine deutlich zugespitzte Form erhält. Die obere Hälfte der Frucht ist durch zahlreiche Rippen uneben.

Kelch: großblättrig, geschlossen, aufwärts stehend, in einer gewöhnlich nur kleinen, mit Falten besetzten Einsenkung.

Stiel: 3/4" lang bis 1", in einer nicht sehr tiefen Höhle, ziemlich stark und holzig.

Schale: fein, glänzend, vom Baum dunkelgrün, welche Farbe auch auf der Schattenseite bleibt. Die Sonnenseite ist braunröthlich mit Grün untermischt und glänzend bräunlich roth gestreift; manche Stellen sind dunkelbraunroth verwaschen, besonders um die Stielwölbung, während sich in der Gegend des Kelches zahlreiche feine dunkelrothe Punkte zeigen.

Fleisch: ziemlich fest, später mürber werdend, gelblich, gewürzhaft und von süßweinigem Geschmack und einem feinen nelkenartigen Geruch.

Kernhaus: offen, sehr groß, mehrere gute Samen enthaltend, eine grüne Ader durch das Fleisch bildend.

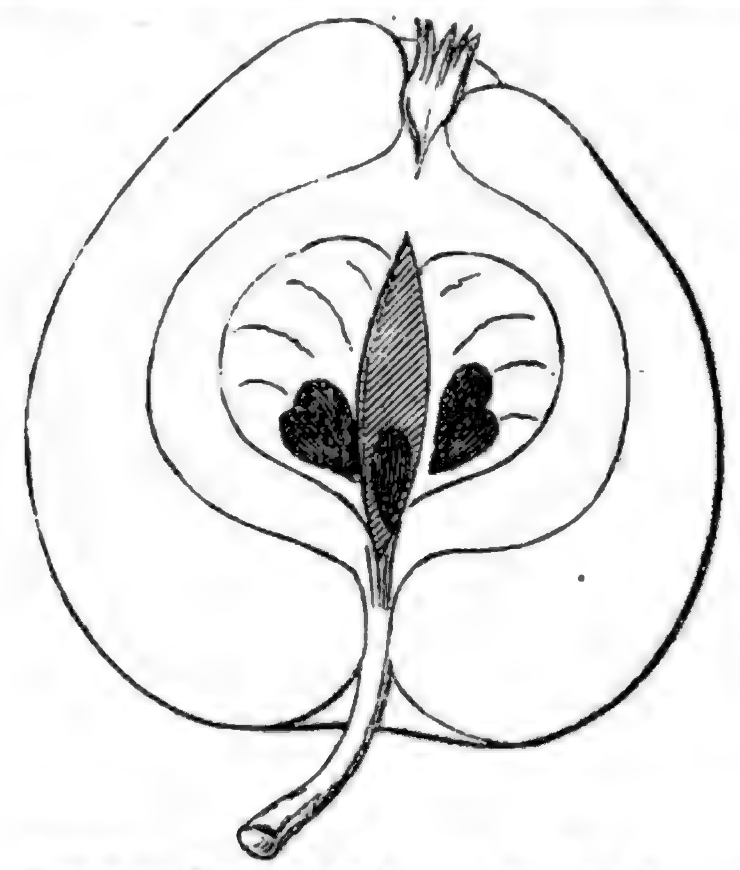
Kelchröhre: ein ziemlich tiefer, spitzer Kegel.

Reife und Nutzung: December bis April. Ein sehr delicater Winterapfel, von dem Hogg sagt: einer unsrer besten Desertäpfel.

Eigenschaften des Baumes: der Baum soll nach Hogg nur mittelgroß werden und nur mittelmäßig tragbar sein; er trägt an den Spitzen seiner Nebenzweige, worauf bei dem Schnitt wohl zu achten ist. Auf Johannisstämmen soll er gut gedeihen, sowohl als Spalier wie als freistehender Zwergbaum. Der Wuchs ist aber auch auf Wildling nicht besonders stark und kräftig. Die Sommertriebe sind nur von mittlerer Stärke, aber mit dicht gestellten Augen versehen, von Farbe braunroth, mit weißlicher Wolle ganz überzogen und mit einzelnen länglichen weißen, doch nicht fühlbaren Punkten versehen. Das Blatt ist klein, eiförmig, in der Mitte und vorn gesägt und von heller Färbung.

Ed. Lucas.

No. 86. Sommer-Gewürzapfel. I, 2. Diel; II, 1 b. Luc.; I, 2 A. Hogg.



Sommer-Gewürzapfel. * †† Anf. August.
Weißer Sommer-Gewürzapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: die Herkunft ist unbekannt; kam vielleicht zunächst aus Holland zu uns. Nach seinen vielen Namen ist er sehr weit verbreitet, nicht nur in Deutschland, sondern auch in Frankreich, England und selbst Rußland, was für seinen besonderen Werth zeugt.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb diese Frucht III, S. 23 als Weißen Sommer-Gewürzapfel; XXI, 3, als Weißen Augustcalville, Calville précoce, Palästiner; VII, 1, als Engl. Kantapfel; A. B. I, 16, als Schönbeck's früher Gewürzapfel (welche alle auf denselben Zwergbaum veredelt, sich in Nichts verschieden zeigten), und hat (Heft 21, Vorrede) seine Weiße Sommer-Schafsnase IV, 18 damit identisch erklärt. Schon bei Knoop findet er sich II, Taf. 1, als Weißer Gewürzapfel (in Form gut dargestellt). Christ hat ihn als Pomme avant toutes und Engl. Kantapfel (Vollst. Pom. No. 20 und 6). Das T. Obstkabinet gibt No. 68 gute Abbildung als W. Aug. Calv. Ich erhielt ihn noch als Sommer-Postoph, wie er in Frankreich heißt (Duham, II, 18). Foxley Russian Apple und Rosely (wohl falsch statt Foxley) Russian Apple. Fälschlich heißt er auch Jacobsapfel.

Gestalt: die verschiedenen Beschreibungen rühren daher, daß dieser Apfel nach den Umständen und Jahren in Form und Färbung sich sehr abändert. Die Hauptform ist länglich, von der Mitte aus gegen den Kelch zugespitzt, der Bauch meist nur etwas mehr nach dem Stiele hin, und um den Stiel zugerundet und mäßig abgestumpft; er wird

aber, wenn die Frucht stärker wird, nicht selten auch etwas walzenförmig, ja kann nach dem Kelch am dicksten ausfallen, und unter andern Umständen wird er wieder sehr dickbauchig, so breit als hoch, und neigt zum Kugeligen. Auch in der Größe ändert er in trocknen und fruchtbaren Jahren, oder nach mäßigem oder zu reichem Vollsitzen so sehr ab, daß Diel den obigen 2½" hoch und 1¼" breit, den Engl. Kantapfel 2¼" hoch und 2¾" breit, den Weißen August-Calvill 3" hoch und 2¾" breit angibt.

Kelch: geschlossen, bei großen Früchten ziemlich langgespitzt, in die Höhe stehend, bei kleineren klein, sitzt in enger, oft ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande schöne calvillartige Beulen sich erheben, die bald mehr feinkantig, bald auch breiter über die Frucht hinlaufen und dann die Hälften oft ungleich machen.

Stiel: ziemlich stark, bei größeren Früchten ½—¾" lang, bei kleineren 1", meist holzig, grün, in ziemlich tiefer, meist glatter, durch hineingehende Beulen oft etwas verengerter Höhle.

Schale: fein, am Baume mit Duft belaufen, glänzend, vom Baume strohweiß, im Liegen ziemlich hell gelb. Die Sonnenseite zeigt bald nur einen blassen Anflug von Röthe, bald ist die Röthe stärker und dunkler, erstreckt sich jedoch selten über mehr als den dritten Theil der Oberfläche. Punkte fein, zerstreut. Geruch stark, gewürzt.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, hinreichend saftreich, gezuckert, hinlänglich mit angenehmer Säure versehen und etwas gewürzt, überreif mehlig.

Kernhaus: groß, offen, oft weit offen; die geräumigen Kammern enthalten bald wenige, bald zahlreichere braune, spitzige Kerne.

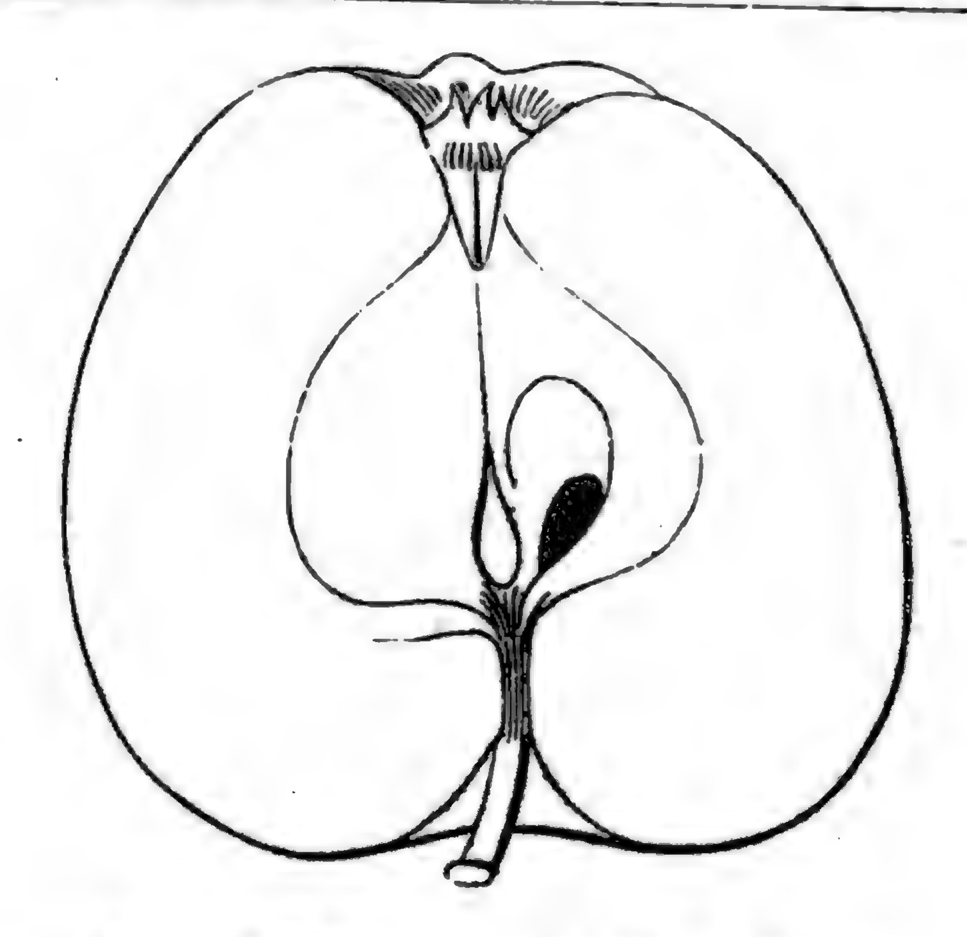
Kelchröhre: geht trichterförmig ziemlich herab, doch selten bis auf das Kernhaus.

Reife und Nutzung: zeitigt stets sehr bald nach dem Weißen Astracan, meistens zu Anfang des August, gehört also zu den frühesten Aepfeln, ist als Tafelapfel angenehm, schätzbarer jedoch für die Küche, für welche man ihn drei, selbst vier Wochen benutzen kann. Sein Fehler ist, daß er gar gern zu voll ansetzt und dann klein bleibt. Als Zwerg auf Wildling und auch auf Johannisstamm trägt er gern.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum kommt in allerlei Boden gesund fort, wächst in der Jugend rasch, wird aber bei reicher Fruchtbarkeit nicht groß. Sommertriebe lang und schlank, etwas gelblich braunroth, ziemlich reich punktirt, nach oben noch Ende August etwas wollig. Blatt mittelmäßig groß, fast flach ausgebreitet, eiförmig oder rundlich oval, schön und oft spitz gezahnt. Afterblätter lanzettförmig, Augen herzförmig; Augenträger nicht stark.

Oberdieck.

No. 87. **Winter-Postoph.** I, 2. Diel; II. 2 a. Luc.; III. 1 B. Hogg.



Winter-Postoph. Diel. * †† Winter—Sommer.

Heimath und Verbreitung: eine alte französische Sorte, zuerst von Duhamel beschrieben, auch in Deutschland verbreitet, ohne im Allgemeinen häufig angebaut zu werden.

Literatur und Synonyme: bei Duhamel I, 283 beschrieben als Postophe d'hiver. Christ, Hdb. 498. Diel, H. 10, 14. Dittr. I, 159. Oberd. 164. Luc. KOf. 31. Der Name bleibt unerklärt und mag aus irgend einem Personen- oder Ortsnamen, vermuthlich durch Verdrehung, entstanden sein. Der Irrthum älterer deutscher Pomologen, daß es der deutsche Borsdorfer sei, ist längst gerügt worden.

Gestalt: die Abbildung zeigt die mittlere Größe, wie sie auf älteren, reichtragenden Hochstämmen gewöhnlich ist, über 2½" breit und 2½" hoch. Der Apfel wird aber auch bedeutend größer, bis 3½" breit und 3¼" hoch. Der Bauch ist dem Stiele näher.

Kelch: klein, grün, feinbewollt, halb, zuweilen fast ganz geschlossen, selten unvollkommen, in mittelgroßer Einsenkung, welche von, meist fünf, unregelmäßigen Erhöhungen umgeben ist. Diese setzen sich als breite Rippen über die Frucht fort und machen dieselbe oft ungleich.

Stiel: meist dünn und holzig, 1" lang, in tiefer, enger, nur inwendig etwas berosteter Höhle.

Schale: dünn, aber zäh, glatt, nicht fettig. Grundfarbe hellgrünlich, später nach dem Jahrgang mehr oder weniger gelb. Rothe, verwaschene Streifen überziehen die Frucht und bedecken bei stark besonnten Früchten in warmen Jahren dieselbe oft ganz, so daß die Grundfarbe nur wenig auf der Schattenseite durchscheint. Solche Früchte haben, abgerieben, eine glänzend kirschrothe Färbung. Bei beschatteten Früchten und in nassen Jahren ist das Roth matt und trübe, auch viel weniger vorhanden, und läßt die Grundfarbe überall vorherrschen. Die Punkte sind sehr unregelmäßig vertheilt, im Roth weißlich, in der Grundfarbe bräunlich, überhaupt spärlich vorhanden.

Fleisch: gelblich weiß oder gelbgrünlich, bei stark besonnten Früchten, besonders nach dem Kelch zu, unter der Schale röthlich, markig, saftvoll, von süßsäuerlichem Geschmack, ohne Gewürz und fast ohne Geruch.

Kernhaus: fast herzförmig, meist ganz geschlossen, zuweilen theilweise etwas geöffnet, mit großen, aber flachen Kammern; Kerne groß, spitzherzförmig, röthlich braun, doch die meisten taub.

Kelchröhre: ist meist mehr cylindrisch als conisch und reicht bis zum Kernhaus.

Reife und Nutzung: reift im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis tief in den Sommer, ohne zu welken, hat auch keine Neigung zum Faulen. Als Tafelobst nur von zweitem Range, weil ihm die Würze fehlt, für die Wirthschaft sehr brauchbar.

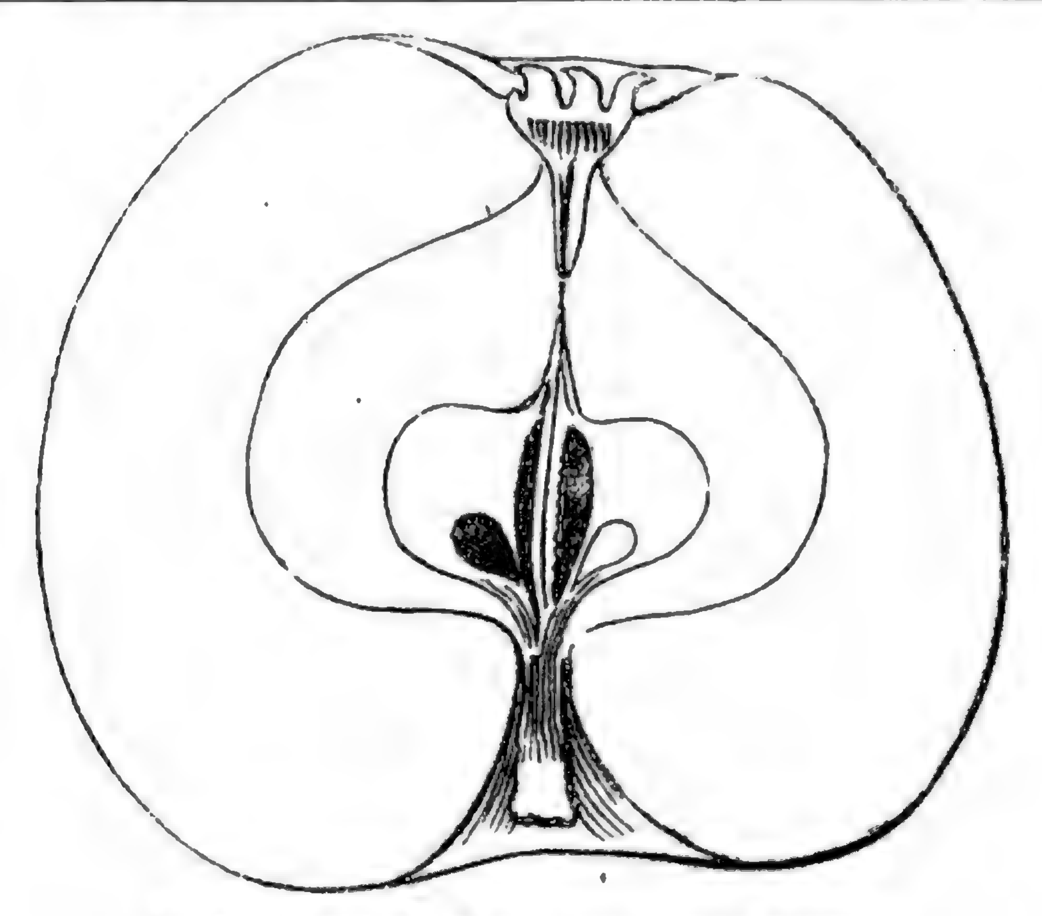
Baum: wird nicht hoch, breitet sich aber sehr aus, bildet viel feines, herabhängendes Fruchtholz und ist dauerhaft. In seiner Jugend macht er kräftige, braunrothe, bewollte und punktirte Sommertriebe. Das breit lanzettförmige Blatt ist ziemlich groß, mehr in das Hellgrüne spielend. Der Baum trägt früh, regelmäßig und sehr reich.

Die Sorte verdient mit vollem Rechte empfohlen zu werden, eignet sich aber wegen der herabhängenden Aeste nicht an Wege.

Dr. K. Fickert.

Anmerk. d. Red. Auf etwaige Identität dieses für die Wirthschaft sehr werthvollen Apfels mit dem Rothen Apollo, Schönebeck's rothem Wintercalvill, Rothen Polsterapfel und Leitmeritzer Leberapfel muß noch näher geachtet werden, und hatte ich noch nie davon gehörig vollkommene Früchte zusammen, um näher zu entscheiden. Die Röthe scheint nach den Umständen bald intensiver zu werden, bald matter zu bleiben, und sah ich an dem obigen bisher noch nie deutliche Streifen, sondern die an dem allergrößten Theile der Oberfläche nur matte, nicht ganz zusammenhängende Röthe ließ, wie Diel es passend bezeichnet, nur marmorartig die Grundfarbe mehr rein hervorblicken, die meist nur durchschien. Selbst der Tyroler Rosenapfel ist wenigstens sehr ähnlich. O.

No. 88. **Süßer Königs-Apfel.** I, 2. Diel; II, 3 (1) a. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Süßer Königs-Apfel. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel fand diese Sorte in den Anlagen des Hrn. v. Erath in Waldmannshausen unter dem Namen Königsapfel, und meint, daß der Baum wahrscheinlich aus Holland abstamme. Unter welchem Namen die Sorte etwa sonst vorkommt, ist nicht ermittelt, und ist sie den Pomologen vielleicht unbekannt. In meinem jetzigen Garten steht ein schöner Hochstamm davon.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. I, 8 unter obigem Namen.

Gestalt: hochaussehend, meist ziemlich abgestumpft kegelförmig, oft auch mehr der Kugelform sich nähernd. Bei Letzteren gibt Diel die Größe an zu $3\frac{1}{2}$" breit und $3\frac{1}{4}$" hoch; meine Früchte waren nur 1857 größer als in obiger Figur und fast alle conisch sehr stark abgestumpft. Bauch meistens mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Kelch nimmt sie etwas stärker ab und ist breit abgestumpft.

Kelch: stark, langgespitzt, nach Diel ziemlich offen, bei meinen Früchten oft charakteristisch weit offen, sitzt in geräumiger, tiefer, schüsselförmiger Senkung, aus der mehrere flache Rippen breit über die Frucht hinlaufen und die Rundung öfter verschieben.

Stiel: stark holzig, $^1/_2$" lang, öfters auch fleischig, sitzt in sehr tiefer und weiter, im Grunde etwas rostfarbiger Höhle.

Schale: glatt, gar nicht fettig, am Baum (was Diel nicht erwähnt) mit etwas Duft belaufen; Grundfarbe vom Baume grünlich gelb, in der Zeitigung hohes Citronengelb; die ganze Sonnenseite ist mit einem leichten, ziemlich matten Roth angelaufen, in dem man deutlich langabgesetzte Streifen wahrnimmt, die einzeln und oft nur in punktirter Manier sich auch noch über die Schattenseite hinziehen. Punkte etwas weitläuftig vertheilt, in der Grundfarbe mit helleren Dupfen umgeben, in dem Roth feine gelbliche Stippchen. Geruch merklich.

Fleisch: fein, gelblich weiß, markicht saftvoll, nach Diel von angenehmem, fein zimmtartigen Zuckergeschmacke, in dem ich hier Zimmtartiges nicht wahrnehmen konnte, vielmehr einen reinen, durch hinlängliche Säure gehobenen Zuckergeschmack fand, bei dem die Frucht zu den Süßäpfeln sehr uneigentlich gerechnet wird.

Kernhaus: meistens geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten vollkommene Kerne.

Kelchröhre: geht nach Diel als Kegel, nach meiner Bemerkung mehr trichterförmig, ziemlich tief herab.

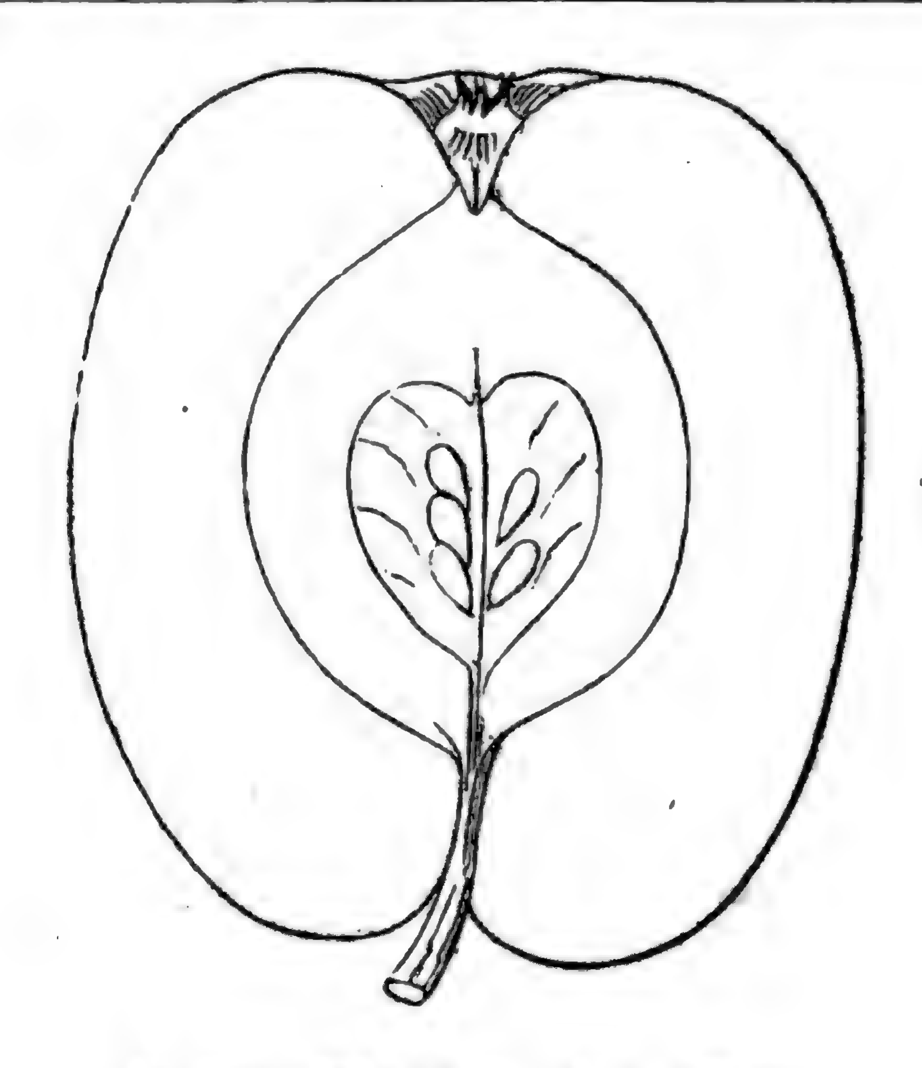
Reifzeit und Nutzung: December bis Sommer. Fault gar nicht leicht. Ganz angenehm zum frischen Genuß und für den Haushalt sehr schätzbar.

Baum: wächst stark, ist gesund, wird groß, bildet eine halb kugelförmige, etwas breite Krone und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe mit feiner Wolle belegt, nicht silberhäutig, glänzend erdig braunroth, deutlich und ziemlich in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, eiförmig, etwas wollig, stumpfspitz, nicht tief gezahnt. Die Fruchtblätter sind merklich größer als die der Sommertriebe. Augen stark, etwas weißwollig; Augenträger ziemlich stark vorstehend.

Verdient häufige Anpflanzung.

Oberdieck.

No. 89. **Berliner Schafsnase.** I, 2. Diel; II, 3 b. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Berliner Schafsnase. Diel. † Winter.

Heimath und Vorkommen: Preußen. Vorzugsweise in Norddeutschland verbreitet.

Literatur und Synonyme: Berliner Schafsnase, Berliner Apfel (in Preußen), Pomme de Berlin, Pomme prussienne (in Saarbrücken), Diel 18 B. 18. Dittr. I, B. No. 68.

Gestalt: walzenförmig, dem Rheinischen Bohnapfel ähnlich, $2^3/_4$" breit und ebenso hoch. Die Frucht nimmt von der Mitte ebenso allmälig nach dem Stiel wie nach dem Kelch ab, wodurch sich beide Wölbungen fast gleich sind.

Kelch: lang, schmal gespitzt, geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, in einer geräumigen, tiefen Einsenkung befindlich, welche meistens eben, manchmal auch von Erhabenheiten umgeben ist, welche dann bemerkbar über die Frucht sich verlaufen.

Stiel: sehr kurz, der Frucht fast gleich stehend.

Schale: weißgelb, in voller Zeitigung citronengelb. Freihängende Früchte sind mit rothen Streifen besetzt und dazwischen noch punktirt, welche Röthe sich auch oft über einen großen Theil der Schattenseite hinzieht. An Spalier- und Zwergstämmen nimmt die Frucht, wenn sie der Sonne stark ausgesetzt ist, viel Röthe an. Punkte sind im Roth als einzelne gelbe Flecken sichtbar, wohingegen in der Grundfarbe kaum bemerklich.

Fleisch: fest und saftvoll, gelblich, von einem gewürzhaften, rosenartigen Geschmack.

Kernhaus: groß, weit und offen. Die Kammern enthalten dicke, kleine, fast runde Kerne.

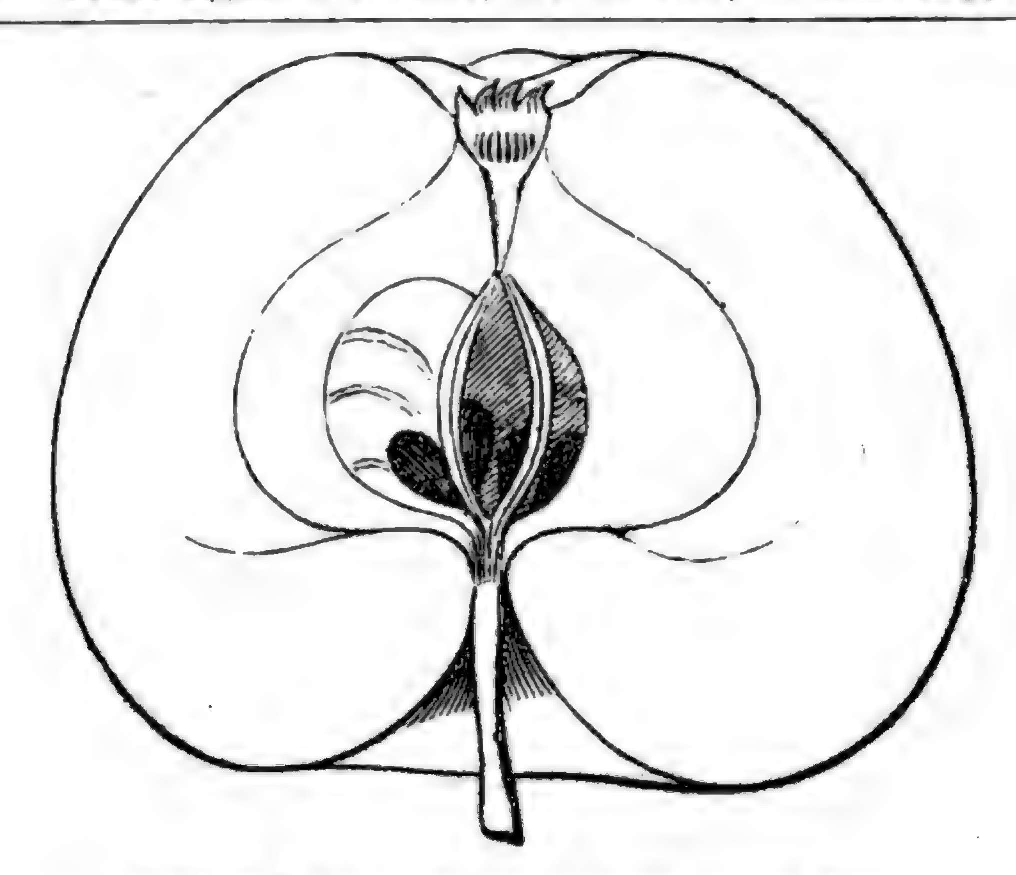
Kelchröhre: ein spitzer Kegel.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im December und hält sich lange. Nur für ökonomische Zwecke verwendbar.

Eigenschaften des Baumes: der lebhaft wachsende Baum bildet eine dicht belaubte kugelförmige Krone und liefert reichliche Erndten. Die Sommertriebe sind trüb braunroth mit vielen runden weißlichen, stark auffallenden Punkten besetzt. Das mit einer auslaufenden Spitze besetzte Blatt ist mit spitzigen Zähnen besetzt. Der dünne Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Augen, flach herzförmig, liegen fest an. Augenträger dreifußig, in der Mitte spitz.

Schmidt.

No. 90. **Boiken-Apfel.** I, 3. Diel; III, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Boiken-Apfel. (Bremen) fast ** und †† Winter.

Heimath und Vorkommen: im Herzogthum Bremen seit undenklichen Zeiten so allgemein vorhanden, daß diese Gegend als die Heimath des Baumes zu betrachten ist.

Literatur: noch nirgends beschrieben, nur in dem Werke von Magister Schröder, „die Obstsorten meiner Baumschule auf dem Burgfelde vor Hamburg, 1828"; unter der Rubrik: „Noch nicht monographirte Aepfel. B. Von verschiedenen pomologischen Freunden", unter dem obigen Namen aufgeführt.

Gestalt: 3½" breit und 3" hoch in vollkommener Ausbildung, im Mittel aber von der Größe der Zeichnung, mit in der Regel fünf scharfen Kanten, die meist feinkantig vom Kelch bis zur Stielhöhle hinlaufen, mit der Eigenthümlichkeit bei vielen Früchten, daß sich eine scharf zu fühlende und als Rost sich darstellende Naht auf einer der Kanten vom Kelch bis in die Tiefe der Stielhöhle hinzieht.

Kelch: geschlossen, straußförmig, in tiefer, mit vielen Rippen eingefaßter Senkung.

Stiel: holzig, stark, ½—1" lang, in weiter, tiefer Höhle, welche theils nur wenig Rost enthält, mitunter aber in Strahlen davon völlig bedeckt ist.

Schale: auffallend fettig, Grundfarbe vom Baume hellgrün, in der Reife hellgelb, entweder ganz ohne Röthe, oder aber mit einem

Anflug von blutartigem Roth an der Sonnenseite, dicht übersäet mit weißlichen Punkten unter der Haut, die namentlich in der rothen Farbe recht sichtbar sind und bei manchen Früchten auch mit kleinen schwarzen Punkten an der untern Seite des Apfels.

Fleisch: schneeweiß, sehr dicht und fein, saftreich, erst hart, nachher zart, Geschmack weinsäuerlich gezuckert, sehr mild und erfrischend, auch etwas gewürzt und sehr angenehm.

Kernhaus: groß, offen, mit nicht zahlreichen, kaffeebraunen, eiförmigen Kernen.

Kelchröhre: kurz, kegelförmig.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im Januar und hält sich ohne Schwierigkeit bis tief in den Sommer, in angemessenen Behältnissen ohne Zweifel noch länger; als Wirthschaftsapfel vortrefflich und im Sommer, des erquickenden milden Saftes wegen, als Tafelapfel gesucht.

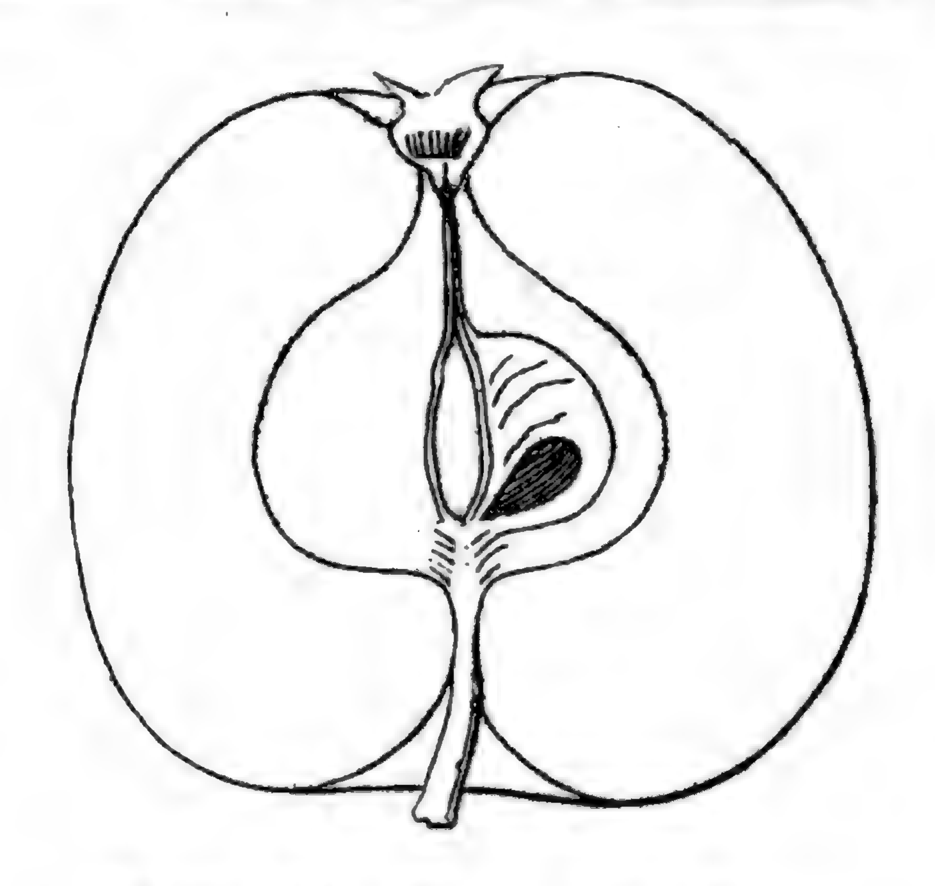
Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst, wie der Borsdorfer, gemäßigt, aber kräftig, hat derniges gesundes Holz und bildet eine hohe, flachrund gewölbte Krone, ähnlich der Carmeliter-Reinette, mit vielem feinen Holze, etwas hängenden Zweigen und dichter Belaubung. Ist mit jedem Boden zufrieden, sehr gesund und äußerst tragbar. Blühet spät. Das junge Holz ist braun von Farbe, mit weißer Wolle bedeckt und mit vielen feinen hellgrauen Punkten übersäet. Die dunkelgrünen Blätter aus der Mitte der Sommerzweige, 3" lang, 2¼" breit, länglich oval, mit scharfer aufgesetzter Spitze, scharf und grob gezahnt und etwas aufwärts gebogen. Augen dicht stehend, anliegend, auf wenig hervorstehenden Augenträgern (fast regelmäßig 1" weit von einander).

In allen nördlichen Gegenden sollte dieser Baum recht eifrig angepflanzt werden; ich glaube, daß es für diesen Erdstrich nur wenige andere Sorten gibt, welche so viele wichtige Eigenschaften in sich vereinigen.

Woltmann.

Anmerk. d. Red. Hr. Rentmeister Woltmann sandte mir 1857 und 58 schöne Früchte und kann auch ich die Sorte sehr empfehlen. O.

No. 91. Safran-Apfel. I, 3. Diel. III, 2 a b. Luc. III, 2 B. Hogg.



Safran-Apfel. (Altenburg.) * ++ Winter.

Heimath und Vorkommen: im Altenburgischen häufig und dort und in der Umgegend eine beliebte Marktfrucht. Sonst scheint er wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Christ, Pomol. No. 283. Müschen. H. I, No. 43 und hiernach auch in Dittrich, III, 32 kurz beschrieben. Außer der Christ'schen ungenügenden Abbildung a. a. O. ist mir keine weitere bekannt, auch finde ich ihn sonst nirgends. Doch sollte man vermuthen, daß er auch anderwärts unter andern Namen vorkomme. Im Voigtlande wird er in der Provinzialsprache Saffer- oder Zaffer-Apfel genannt.

Gestalt und Größe zeigt der Abriß (2¾" auch 3" lang und 2¼" hoch Par. M.) zuweilen etwas größer und besonders (die Mittelfrüchte) höher.

Kelch: grün und bräunlich, ziemlich lang und breitblättrig, wollig, halb offen oder geschlossen. Die nächste Umgebung stets etwas grünlich, faltig, rippig und wollig. Der Querschnitt rund; selten von flachen Rippen etwas zu bemerken.

Stiel: rothbräunlich, etwas wollig; Vertiefung grünl., etwas rostig.

Schale: glatt, fein, geschmeidig. Grundfarbe grünlich gelb oder blaßgelb, (was auf dem Lager immer dunkler wird) auf der Sonnenseite

etwas höher gefärbt und mit mehr oder weniger starken carmoisinrothen oder auch gelbrothen, kurz abgesetzten Streifen versehen und dazwischen roth punktirt und verrieben. — Punkte: graubraun, meistens unter der Schale grau, selten mit einem feinen braunen Punkt darin. Zu ihnen gesellen sich auch dergl. Rostfiguren und zuweilen Warzen.

Fleisch: gelblich mit grünlichen Adern, fein, anfangs fest, wird aber sehr mürbe, saftig, süßweinig, gewürzhaft; Geruch stark gewürzig.

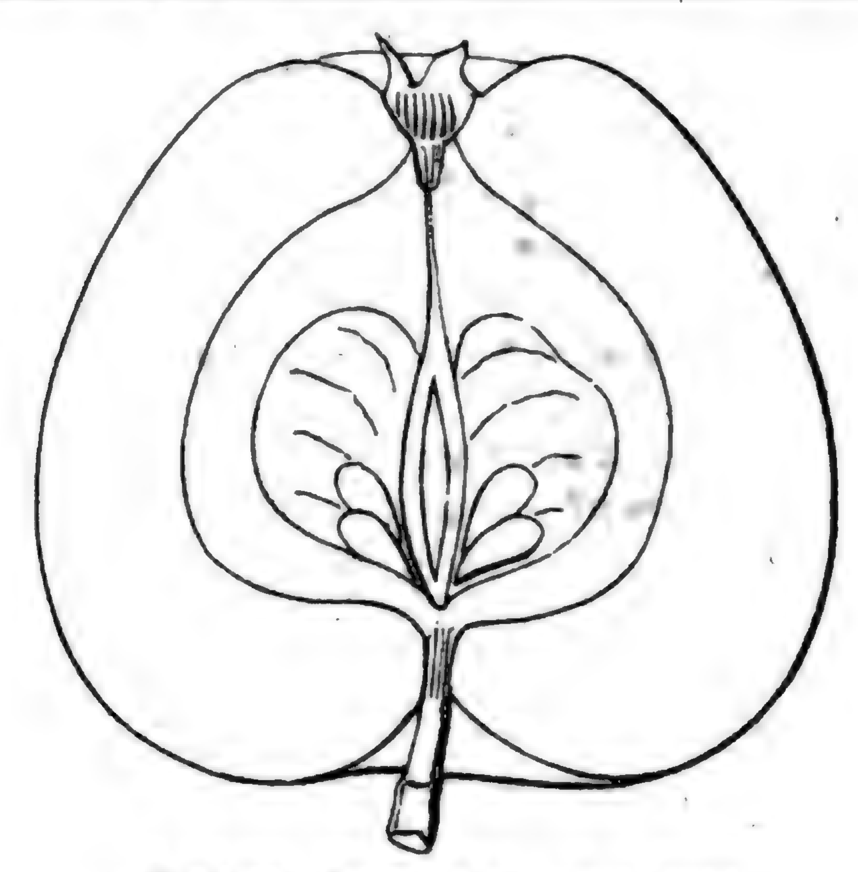
Kernhaus: langgespitzt, zwiebelförmig, mit hohler Axe. Kernfächer geräumig, offen, jedoch wenig vollkommene Kerne. Kelchhöhle mit der Röhre, kurz, eingebogen kegelförmig.

Reife und Nutzung: December und den Winter hindurch; sehr haltbar. Ein guter Tafel-Apfel, (T. 2) und vortrefflicher Wirthschafts-Apfel zu jedem Gebrauch (W. 1). Christ nennt ihn eine delikate Tafelfrucht.

Baum: groß, mit schöner Krone, sehr tragbar und zu Anpflanzungen im Freien zu empfehlen. Er ist auch dauerhaft und gegen Fröste wenig empfindlich, wird auch fruchtbar. — Christ sagt a. a. O., daß man im Pleißenthale anderthalbhundertjährige Stämme antreffe und er der einzige blieb, der dem härtesten Frost widerstand, der im vorigen Jahrhundert dreimal alle Fruchtbäume zerstörte.

v. Flotow.

No. 92. **Cludius' Herbstapfel.** II, 1. Diel. IV, 1 b. Luc. II, 2 A. Hogg.



Cludius' Herbstapfel. ** † Herbst.

Cludius' weißer früher Spitzapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: diese delikate Tafelfrucht erzog der Superintendent Cludius zu Hildesheim. Sie scheint sich selbst in Deutschland noch nicht weit verbreitet zu haben, was sie wegen Güte des Geschmacks, reicher Tragbarkeit und Gesundheit des Baumes in allerlei Boden verdient.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb diese Frucht kurz in der 2. Fortsetzung des Catalogs, S. 13, als Cludius' weißer früher Spitzapfel. Der Name Spitzapfel paßt aber auf die Form der Frucht sehr häufig gar nicht, da ich sie in trocknerem Boden und bei nicht recht raschem Wuchse des Baumes selbst ziemlich plattrund, gegen ³/₄" weniger hoch als breit und am Kelch breit abgestumpft hatte, weshalb obige Aenderung und Abkürzung des Namens zweckmäßig erscheint. Ihm höchst ähnlich, besonders im Geschmack und Güte ist Feierabends Tafelapfel; über etwaige Identität bin ich noch ungewiß.

Gestalt: gut gewachsene, starke Früchte, sind häufig hochaussehend und neigen zum abgestumpft Konischen, 2³/₄" breit und so hoch oder ¹/₄" niedriger; andere sind kleiner und, wie schon angegeben, platter, nach dem Kelche mehr gerundet. Bauch fast in der Mitte, oder nur etwas nach dem Stiele hin, um den er sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt er stärker, oft beträchtlich stärker ab und ist ziemlich, oder in anderen Exemplaren selbst stark abgestumpft. Breite, öfter auch fein-

kantige Erhabenheit laufen über die Frucht hin und machen zuweilen die beiden Hälften der Frucht ungleich.

Kelch: lang und breitgespitzt, grünbleibend, geschlossen, oder nur etwas offen, sitzt bei guten Früchten in ziemlich weiter und tiefer Senkung, die feine Falten zeigt und auf deren Rand sich einige rippenartige Erhabenheiten bilden.

Der Stiel ist holzig, $^3/_4$ bis 1'' lang, sitzt in weiter, tiefer, meistens mit Rost besetzter Höhle, welcher sich häufig noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, vom Baume wachsartig weiß, in manchen Jahren auch gelblich grün, in der Reife gelber mit meistens zurückbleibenden grünlichen Stellen. Röthe fehlt allermeistens ganz und ist die Sonnenseite nur etwas goldartiger. In manchen Jahren jedoch haben einzelne Früchte eine kleine, mattrothe Backe. Punkte fein, oft etwas grünlich oder weißlicher umringelt. Einzeln finden sich Rostfiguren. Geruch ist schwach.

Fleisch: fein, zart, im rechten Reifpunkte, besonders wenn der Apfel ganz oder fast reif vom Baum genommen wird, höchst mürbe, von delikatem weinartigem Zuckergeschmacke, fast süßweinig.

Kernhaus: groß, bei großen Früchten etwas offen, oft auch nur hohlachsig; die mäßig weiten Kammern enthalten vollkommene, eiförmige, kaffeebraune Kerne.

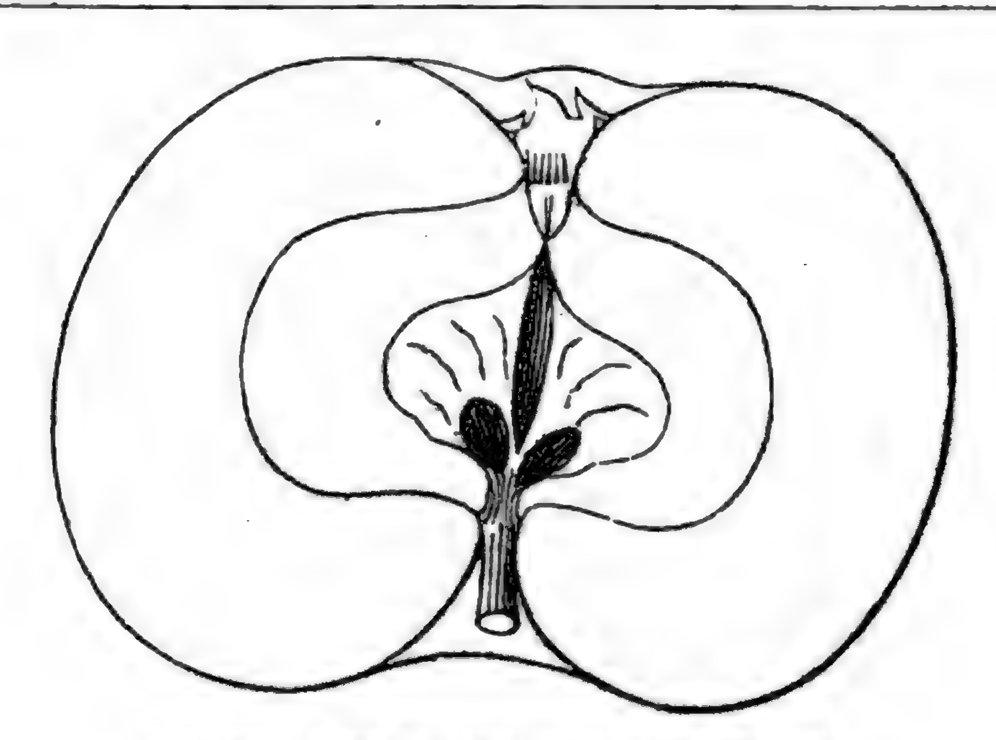
Die Kelchröhre geht als breiter Kegel etwas herab.

Reife und Nutzung: zeitigt in gewöhnlichen Jahren um Michaelis, oft schon etwas früher, und verlängert sich der Genuß, besonders wenn man nach und nach pflückt, durch 3 Wochen. Aber auch für die Küche ist die Frucht sehr brauchbar und weiter hinaus nach Norden, oder in hohen Lagen wird sie wahrscheinlich einen Wintertafelapfel von vielem Werthe geben.

Eigenschaften des Baumes: der Baum zeichnet schon in der Baumschule durch Gesundheit und starken, gerade aufstrebenden Wuchs sich aus, wird aber schon früh und sehr fruchtbar und dürfte daher nicht sehr groß werden. Auch auf Johannisstamm erhält man schöne, dicht belaubte, reichlich tragende Zwerge. Sommertriebe violettbräunlich, nach oben etwas wollig, mäßig stark punktirt, oft mit Silberhäutchen. Das etwas weiche Blatt ist im Frühlinge sehr wollig, meistens langeiförmig, theils mehr elliptisch, am Rand ziemlich stark gezahnt. Augen herzförmig, anliegend, sitzen auf mäßig starken Augenträgern.

Oberdieck.

No. 93. Böhmischer Rosenapfel. II, 2. Diel. IV, 2a. Luc. I, 1. C. Hogg.



Böhmischer Rosenapfel. * †† August.
Großer böhmischer Sommer-Rosenapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen schönen Apfel von Rösler aus Podiebrad in Böhmen, wo dieser im Czaslauer Kreis diesen Apfel fand. Er ist in Böhmen, wie ich weiß, ziemlich häufig und war auf der Ausstellung in Prag 1854 sehr schön noch im September zu sehen. Auch in den deutschen Gärten ist er beliebt geworden und ziert hie und da die Obstmärkte.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb den Apfel als Großer böhmischer Sommer-Rosenapfel VI, 43, während Rösler ihn blos Großer Sommer-Rosenapfel nennt. Es scheint nicht, daß dieser sehr kenntliche, ausgezeichnete Apfel noch unter andern Namen vorkomme.

Gestalt: plattrund, oft wahrhaft käseförmig; der Bauch sitzt in der Mitte und beide Wölbungen sind nur wenig verschieden. Die Abbild. zeigt eine mittlere Frucht vom Hochstamm. Die Wölbung ist durch mehrere flache breite Erhabenheiten, die sich ansehnlich, aber nicht rippenartig erheben, unterbrochen.

Kelch: offen, ziemlich unbedeutend, in einer geräumigen schüsselförmigen Einsenkung, die uneben ist.

Stiel: stark, in sehr weiter, ausgeschweifter Höhle, die mit hell zimmtfarbigem Rost sternförmig bekleidet ist.

Schale: fein, etwas geschmeidig, am Baum beduftet, gelbgrün; von dieser Grundfarbe ist nur selten etwas zu sehen, da die ganze Schale

mit einem wunderschönen Roth von Rosenroth in Carmoisin übergehend, bedeckt ist. Einzelne flammenartige Streifen sind besonders auf der Schattenseite bemerklich. Punkte sind nur sehr wenige, feine, gelbe vorhanden, selten finden sich einige gelbliche Rostflecke.

Fleisch: weiß, saftvoll, locker und markig von angenehmem süßweinigem erquickendem Geschmack; oft ist das Fleisch unter der Schale geröthet und die Kernhausadern ebenfalls röthlich.

Kernhaus: groß, gewöhnlich offen; die Kammern sind weit und vollsamig.

Kelchröhre: ein sehr weiter tiefgehender Kegel.

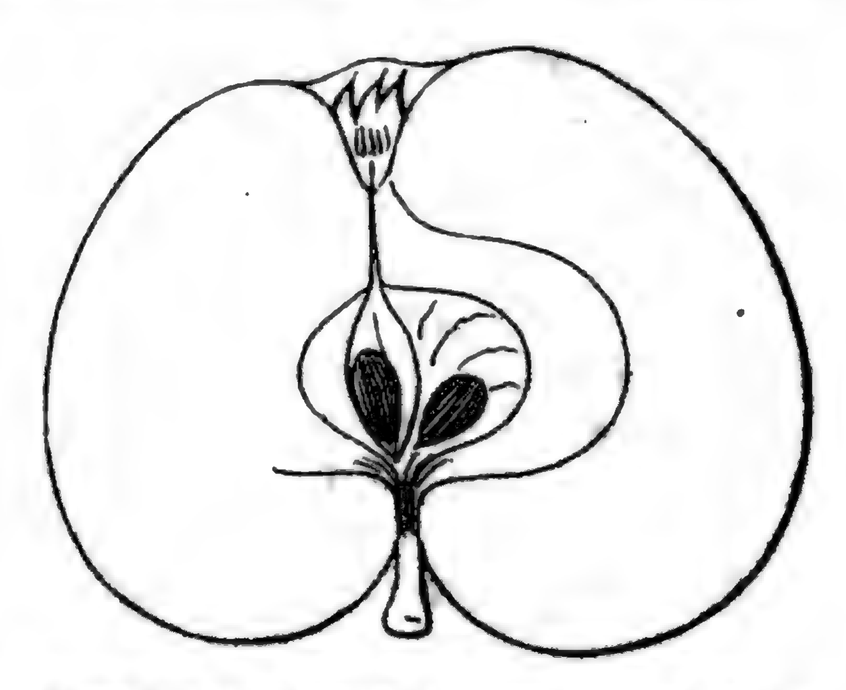
Reife und Nutzung: August, hält einige Wochen. Einer der geschätztesten und allereinträglichsten Marktäpfel, wenn auch nur 2. Ranges, der überall willige Käufer findet. Er ist auch zum Dörren und zu Compots vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: der Wuchs in der Baumschule nicht schön und auch der Baum erhält bald eine sehr abstehende flattrige Krone; er taugt nur in geschlossene Gärten, da die Frucht zu anlockend ist. Er ist sehr bald und reichlich tragbar. Das Holz ist gelbröthlich braun, mit feinen Punkten versehen, hat ein Silberhäutchen und ist an der Spitze bewollt. Das Blatt ist groß, breit, eiförmig, kurz gespitzt, regelmäßig gezähnt.

Als Marktobst sehr zur Anpflanzung zu empfehlen.

Ed. Lucas.

No. 94. **Reval'scher Birnapfel.** II, 2. Diel. IV, 2. b. Luc. 1, B. Hogg.



Reval'scher Birnapfel. Diel * und fast ††

Heimath und Vorkommen: kam aus Rußland zuerst an Christ, und ist durch diesen zwar schon etwas bekannter geworden, indeß doch nur sehr sporadisch zu finden, obwohl er wegen sehr reicher Tragbarkeit und frühester Zeitigung zugleich mit dem Weißen Astracan, den er an Brauchbarkeit für die Küche übertrifft, etwas mehr Beachtung verdiente.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 70. Christ, Handbuch No. 41, S. 459. dessen Beiträge S. 69. Wörterbuch, S. 20, vollständige Pomologie, S. 71. Synonyme scheinen bisher nicht aufgekommen zu sein.

Gestalt: plattrund, schön geformt, zuweilen etwas höher gebaut und kugelartiger. Bauch in der Mitte, um den Stiel plattrund, nach dem Kelche stärker abnehmend, 2½" breit, 2" hoch. Oft ungleiche Hälften.

Kelch: grün, wollig, ziemlich langgespitzt, geschlossen, in ziemlich tiefer, fast ebener Senkung. Ueber die Frucht laufen nur undeutlich einzelne, ganz flache Erhabenheiten hin; einzelne drängen sich aber gern vor und machen die eine Seite höher, als die andere.

Stiel: ziemlich dünn, holzig, meistens nur ½" lang oder selbst der Stielwölbung gleich stehend; sitzt in schöner tiefer, mit vielem gelbgrauen Roste bekleideter Höhle und verbreitet der Rost sich oft noch über die ganze Stielwölbung.

Schale: dünn, im Liegen etwas geschmeidig. Grundfarbe blaßgrün, in der vollen Zeitigung blaßgelb. Besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite mit vielen kurzabgesetzten oft dunkeln Carmoisinstreifen besetzt

und dazwischen punktirt, welche Streifen sich einzeln und blasser auch über die Schattenseite hinziehen. Ja in recht warmen Jahren ist die Färbung besonnter Früchte oft fast rundum gleich intensiv. Weniger besonnte Früchte sind nur auf der Sonnenseite matt gestreift und dazwischen leicht geröthet. Punkte fast nicht bemerkbar; öfter aber finden sich feine weißliche Dupfen, sowie auch Rostflecke. Geruch in der Zeitigung stark.

Fleisch: weiß, etwas ins Gelbliche spielend, in weniger warmen Jahren mehr grünlich weiß, fein, locker, vor voller Reife hinreichend saftreich, in voller Reife, sobald die Grundfarbe gelb geworden ist, mehlig, von gezuckertem, etwas fein alantartigen angenehmen Geschmacke, zuweilen cikadirt.

Kernhaus: geschlossen, meistens hohlachsig, läuft in die Breite; die flachen Kammern enthalten viele starke hellbraune, oft noch halbweiße Kerne.

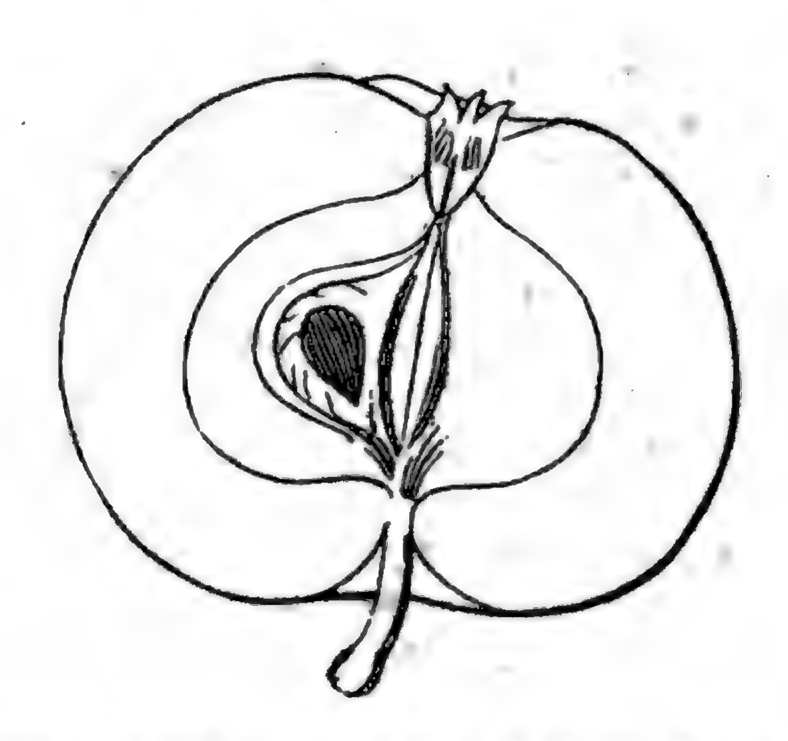
Kelchröhre: geht als Kegel bis fast aufs Kernhaus.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt, wie obgedacht, Ende Juli oder Anfang August, ist zum Rohgenusse angenehm und früh gebrochen für die Küche 14 Tage brauchbar. Auch gute Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst stark, geht mit den Aesten schön in die Luft, bildet eine schön belaubte, reich verzweigte Krone und trägt fast jährlich sehr reichlich. Sommertriebe stark, steif, mit feiner Wolle überzogen, häufig auch mit einem Silberhäutchen, (Diel verneint dies) schwärzlich rothbraun, ziemlich reich und in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich groß, 3 bis 3½" lang, 2 bis 2¼" breit, dunkelgrün, stark von Gewebe, unten wollig, nicht tief und abgerundet stumpfspitz gezahnt. Afterblätter fehlen meist, sind klein und lanzetförmig. Augen stehen am Zweig nahe beisammen, sind herzförmig und liegen fest an. Augenträger mäßig stark. (Diel sagt: stark vorstehend.)

Oberdieck.

No. 95. Rother Sommer-Api. II, 2. Diel. IV, 2 b. Luc. I, 1 C. Hogg.



Rother Sommer-Api. Diel. * † Juli, August.

Heimath und Vorkommen: Kam aus Metz an Diel und sagt Diel, daß er sich erst in neueren französischen Obstverzeichnissen, als Api rouge d'été finde. Hat sich aus Diels Collection noch in Herrnhausen erhalten und möchte wohl weiter kaum mehr zu finden sein. Gehört auch zu den besten Sommeräpfeln nicht, obwohl er eine noch gute Frucht ist.

Literatur und Synonyme: ich finde ihn nur bei Diel X, S. 45.

Gestalt: flachrund, mittelbauchig, klein, etwas stärker, als der Kleine Api; in seiner Vollkommenheit 2¼" breit und 1¾" hoch. Bauch schön rund und eben.

Kelch: langgespitzt, geschlossen, mit Falten umgeben in ziemlich seichter Einsenkung, auf deren Rande zuweilen einige rippenartige Erhabenheiten sich bilden, aber nicht sichtbar über die Frucht hinlaufen.

Stiel: 1 Zoll lang, oft kürzer und fleischig, in flacher, fein rostfarbiger Höhle.

Schale: glatt, im Liegen stark geschmeidig, am Baume mit Duft belaufen. Grundfarbe grünlich gelb, später hellgelb. Bei besonnten ist die ganze Sonnenseite mit schöner, blutartiger Röthe verwaschen, welche Färbung auf der Schattenseite, sowie überhaupt bei beschatteten Früchten heller wird, mit stärker durchscheinender Grundfarbe. Weniger stark

Gefärbte, so wie die leichter geröthete Schattenseite zeigen nur die feinen, wenig bemerklichen Punkte mit rothen Kreischen. Geruch stark, violenartig.

Fleisch: fein, fest, doch mürbe, gelblich, ziemlich saftvoll, von fein weinsäuerlichem, etwas gewürzten, ganz angenehmen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, hohlaxig, die geräumigen Kammern enthalten vollkommene Kerne.

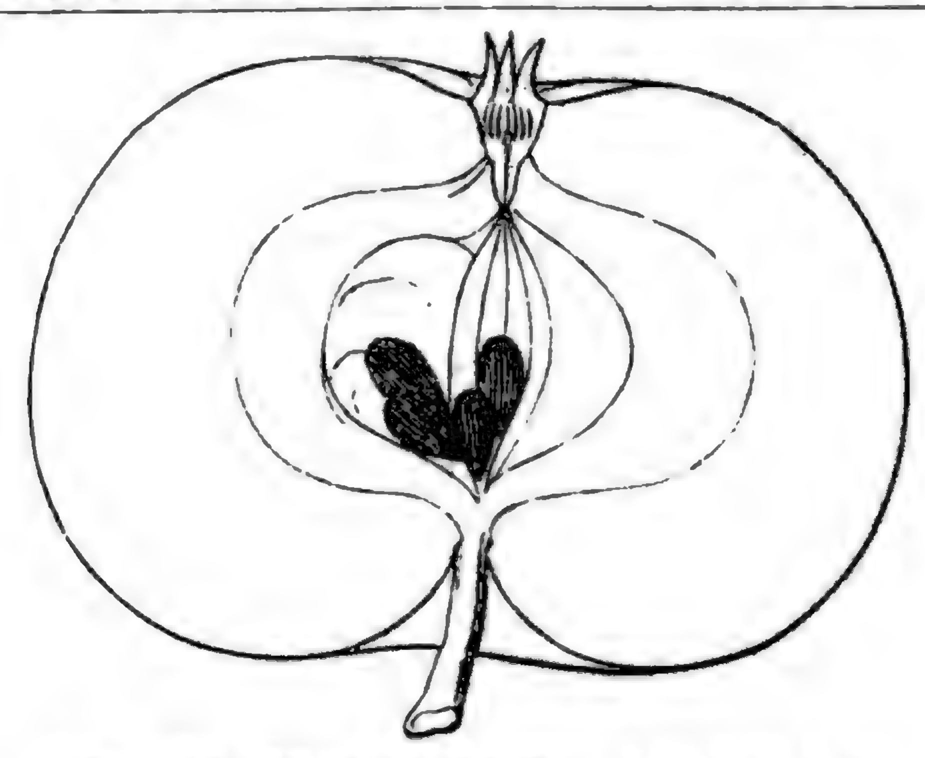
Kelchröhre: geht als starker Kegel ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung: die Frucht reift fast noch gleichzeitig mit dem Weißen Astracan, Ende Juli oder Anfang August, ist zum Genusse angenehm und für die Küche brauchbar (nach Diel zum Dämpfen mit Wein sehr brauchbar).

Der Baum bleibt, nach Diel, klein und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe schlank, nur nach oben fein wollig, dunkelbraunroth, ziemlich reich, doch nicht stark ins Auge fallend punktirt. Blatt klein, eiförmig mit kurzer, halbaufgesetzter Spitze, 2" lang, 1¼" breit, unten fast wollig, mit spitzigen, nicht tiefgehenden Zähnen besetzt. Afterblättchen pfriemenförmig. Augen sehr klein, herzförmig, fest anliegend auf stark vorstehenden wenig gerippten Augenträgern.

Oberdieck.

No. 96. Englischer Scharlach-Peping. II, 2. Diel; IV, 2b. Luc.; I, 1C. Hogg.



Englischer Scharlach-Peping. * †† Aug. Sept.
Englischer scharlachrother Sommerpeping. Diel.

Heimath und Vorkommen: jedenfalls ein englischer, wie Diel meint, aus dem Kern entstandener Apfel, der in Deutschland noch nicht so verbreitet ist als er verdient.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb ihn zuerst im XVI. Bd. S. 49 unter dem Namen: Englischer scharlachrother Sommer-Peping, den ich mir in obigem Maaße abzukürzen erlaubt habe. Er hatte ihn als Scarlet Pippin aus England erhalten, bemerkt aber dabei, daß der Apfel nach dem, was man in Deutschland gewöhnlich unter Peping verstehe, nicht zu den Pepings gehöre; meint aber, daß die Engländer unter Pippin einen aus dem Kern entstandenen Apfel verständen, was allerdings London. Encyclop. I. 886 bestätigt. Das Letztere muß ich dahingestellt sein lassen, habe aber in der Abänderung des Namens nicht weiter gehen wollen, da auch bei uns die natürlichen Familien des Kernobstes noch nicht feststehen. Oberdieck in d. Anleit. S. 156. Dittrich hat ihn nicht. v. Aehrenthal beschreibt ihn nach Diel und gibt T. XXXVI. 3. eine gute, nur zu grüne Abbildung. — Im Londoner Catalog ist ein Scarlet Pippin nicht zu finden, ebenso wenig in Hogg oder Downing und andern mir bekannten englischen pomologischen Schriftstellern.

Gestalt: wie der Abriß zeigt, außerordentlich niedrig und breit. Eine vollkommene Frucht $2^2/_3$" breit und $1^5/_6$" hoch, die meisten aber kleiner, da er sehr stark trägt.

Kelch: steht in einer seichten (Diel sagt: tiefen) Einsenkung mit kleinen Beulen und Falten umgeben, grün, geschlossen, lang gespitzt, steif und straußartig in die Höhe stehend, wenig wollig. Von den Falten erhebt sich keine rippenartig, doch bildet der Apfel von Oben gesehen oder im Querdurchschnitt ein abgerundetes Fünfeck, wie der Sternapfel. Auch

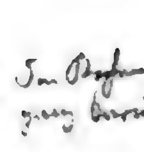
haben die Kernfächer dieselbe abnorme Stellung nach den flachen Vertiefungen.

Kelchhöhle: kegelförmig mit ziemlich langer Röhre.

Stiel: holzig (keineswegs fleischig, wie Diel bemerkt), grün und röthlich, etwas wollig, Vertiefung wenig rostig.

Schale: fein, glatt, sehr geschmeidig; Grundfarbe grün, bei völliger Reife aber ein blasses Gelb, welches aber bei stark besonnten Früchten zuweilen gar nicht zu bemerken ist, außer um den Kelch herum, wo eine grüne oder gelbe Stelle bleibt. Uebrigens sind besonnte Früchte mit einem schönen, dunkeln, etwas blutartigen Carmoisinroth rund herum überzogen. Die Punkte sind fein, genau betrachtet, grau mit roth umflossen. Auf der Grundfarbe erscheinen sie deutlich, zum Theil blos als rothe Punkte. Im Rothen sind sie häufig, fast unbemerkbar, doch werden sie, wenn man die fein abgeschälte Schale gegen das Licht hält, deutlich.

Fleisch: weiß; wenn der Baum älter wird, um den Kelch, unter der Schale und an den das Kernhaus umgebenden Hauptgefäßbündeln zuweilen rosenroth, locker, markig, saftig und von einem angenehmen, zuckerartigen Rosengeschmack, ohne alle Säure. — Geruch veilchenartig.



Kernhaus: breit zwiebelförmig, im Verhältniß zur Frucht groß (Diel sagt: nicht groß), mit großer Axenhöhle, weiten offenen Kammern und ziemlich zahlreichen Kernen.

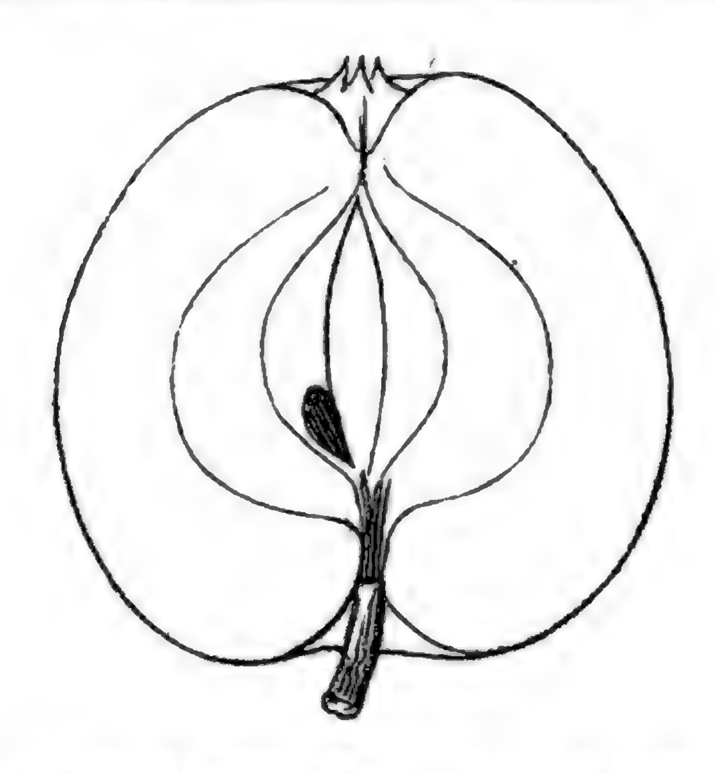
Reife und Nutzung: zeitigt oft schon Mitte August, hält sich etwa drei Wochen und ist als Tafel- und Wirthschaftsfrucht, besonders als zeitige Sommerfrucht gut, vorzüglich zum Dämpfen zu brauchen und etwa in den zweiten Rang zu stellen (Diel 1. Rang).

Baum: wächst sehr lebhaft, wird groß und breitet sich sehr aus, wird auch bald und reichlich fruchtbar, doch stellen ihm die Insekten sehr nach. Für rauhere Gegenden dürfte er sehr zu empfehlen sein, jedoch nicht an Straßen. Auch Oberdieck empfiehlt ihn zu häufigem Anbau.

Die plattgedrückte Gestalt, die abgerundet fünfeckige Form und die abweichende Stellung des Kernhauses in der Frucht, welche außer dem Sternapfel mir bei keinem andern Apfel vorgekommen ist, zeichnen die Frucht vor anderen aus und machen ihn für den Pomologen interessant. — Man möchte fast vermuthen, daß der Apfel mit dem Sternapfel verwandt sei.

v. Flotow.

No. 97. **Kleiner Favorit-Apfel.** II, 1. Diel; IV, 3 b. Luc.; I, 1 B. Hogg.



Kleiner Favorit-Apfel. Diel. ** † August.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen kleinen schönen Apfel aus dem kurfürstlichen Hofgarten in Selters. Man findet denselben obgleich er wahrscheinlich deutschen Ursprungs ist, deshalb wohl seltener, weil er vor der Zeit der Ausstellungen zeitigt; er ist aber doch in Deutschland ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn unter obigem Namen IV, 172 irrigerweise unter den Streiflingen, was er aber selbst berichtigt, aber auch später, VIII, 115, als Gelbe gestreifte Sommerparmäne. Oberdieck weist schon auf die Identität in seiner Anleitung hin, die unbezweifelt fest steht. Diese Frucht ist aber nicht mit Diel's Gestreifter Sommerparmäne, die mit dem Geflammten Butterapfel Schmidberger's identisch ist, zu verwechseln. Um solchen Irrungen vorzubeugen, mag fortan nur der ältere obige Diel'sche Name gelten.

Gestalt: die Abbildung zeigt eine Frucht, wie sie hier auf einem 40—50jährigen Hochstamm gewöhnlich vorkommt; auf Pyramiden wird der Apfel beträchtlich größer und nimmt auch öfter eine etwas plattere Form an; die Abbildung zeigt übrigens die Normalform. Die Wölbung ist sehr eben und platt und nur bei sehr großen Früchten zeigen sich einzelne flache Erhabenheiten auf der Wölbung.

Kelch: geschlossen, langblättrig, lange grün bleibend, in einer bald kleinen, bald ziemlich weiten, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung.

Stiel: ½" lang, oft nur ¼", gelbgrün, in einer glatten, grünlichen, bald weiteren, bald engeren trichterförmigen Einsenkung.

Schale: sehr fein, abgerieben stark glänzend, mit hellblauem Duft überdeckt, der sich auch nach dem Abreiben wieder bildet. Die Grundfarbe besonders auf der Schattenseite ist wachsartig gelb, welches aber oft ganz durch streifiges und marmorirtes schönes Carmoisin bedeckt ist. Charakteristisch sind feine Punkte mit einem gelblichen Hof umringelt, auch finden sich feine Anflüge eines gelbgrünlichen Rostes.

Fleisch: weiß, locker, fein, unter der Schale oft geröthet, von sehr angenehmem, süßem, gewürztem Geschmack, der etwas Himbeerartiges hat.

Kernhaus: halboffen oder geschlossen, vollsamig.

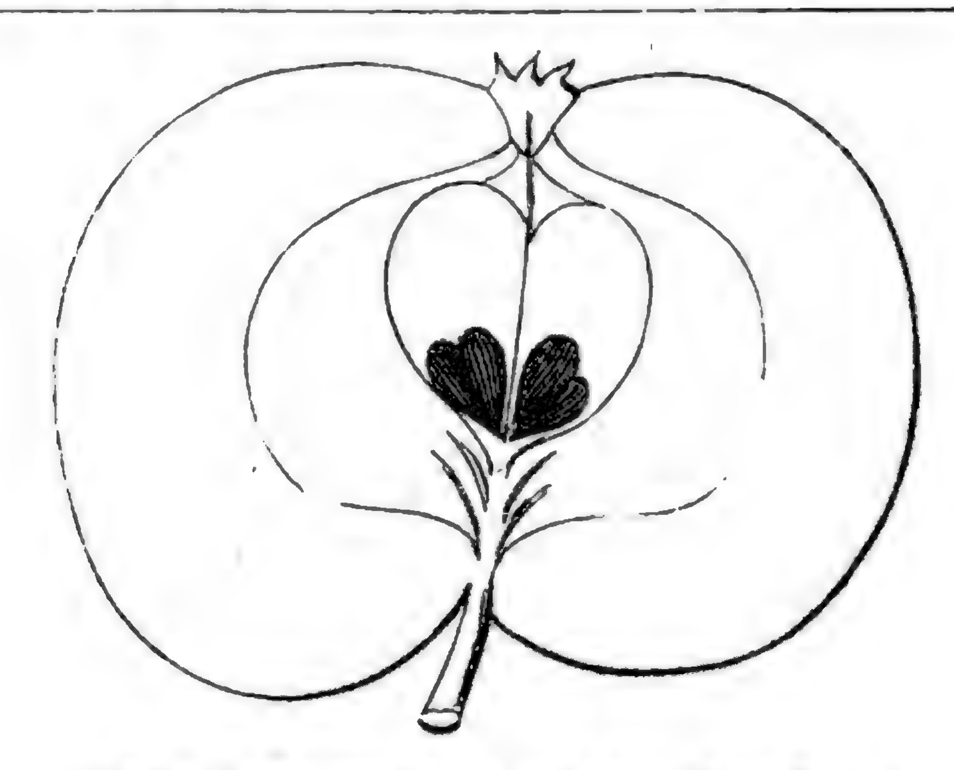
Kelchröhre: ein anfangs weiter, dann sich verschmälernder ziemlich tiefer Kegel.

Reife und Nutzung: August; ein sehr schöner und recht schätzbarer Tafelapfel und von großem Werth für den Obstmarkt; doch darf er nicht zu bald gepflückt werden, sonst welkt der Apfel gern.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend ziemlich stark; er bildet mittelgroße, fast kugelförmige Kronen mit vielem feinen, etwas herabhängenden Fruchtholz reich besetzt. Er ist bald und sehr reich tragend und gar nicht empfindlich. Die Sommertriebe zeigen eine gelbbräunlich rothe Schale, die ein Silberhäutchen bedeckt; sie sind etwas wollig und haben rundliche gelbe, wenig erhabene Punkte. Das Blatt ist mittelgroß, eiförmig, kurz gespitzt und stark gesägt.

Ed. Lucas.

No. 98. Rother Quarrendon. II. 2. Diel; IV, 3a. Luc.; I. 1 C. Hogg.



Rother Quarrendon. * † Ende Juli. Aug.

Devonshire Quarrendon Hort. Soc.

Heimath und Vorkommen: England. In Deutschland schon ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: Hogg hat ihn p. 67 als Devonshire Quarrenden, und führt als Synonyme an: Devonshire Quarrington, Red Quarenthe (Miller), Red Quarenden und Sack Apple (Hooker, Lindley), heißt auch Morgenrothapfel. Dittr. III, B. No. 70 hat ihn irrig unter die rothen Reinetten gestellt. — Liegel, Neue Obstsorten No. 178, ist eine andere Sorte und vielleicht der Frühe rothe Margarethenapfel, welcher auch Striped Quarrendon in England genannt wird.

Gestalt: unbeständig, bald rundlich, immer platt, wenig gerippt, oft verschoben. An Hochstämmen 2½" breit, 2 — 2¼" hoch. Die Rippen ungleich, stets unbedeutend erhoben.

Kelch: offen, langblättrig, grün, liegt in einer flachen, seichten, feinfaltigen Einsenkung und ist bei manchen Früchten mit Fleischperlen umgeben.

Stiel: kurz, oft nur ½" lang, oft noch kürzer, steht in einer mäßig tiefen, weiten Höhle.

Schale: grünlich gelb, aber stets mehr oder minder mit einem lebhaften, abgerieben schön glänzenden Roth überzogen, das nach der Schattenseite heller werdend sich verliert und in die Grundfarbe übergeht. Auf der Sonnenseite bemerkt man in dieser Röthe dunklere Streifen. Punkte häufig, stark und gelblich braun.

Fleisch: weiß, abknackend, mürbe, sehr saftig, von einem angenehm süß weinsäuerlichen, etwas parfümirten Geschmack. Beim querdurchschnittenen Kernhaus zeigen sich charakteristisch, bei stark rothen Früchten, um dasselbe in fast gleicher Entfernung 10 große rothe Punkte.

Kernhaus: groß, viele kleine hellbraune Kerne enthaltend.

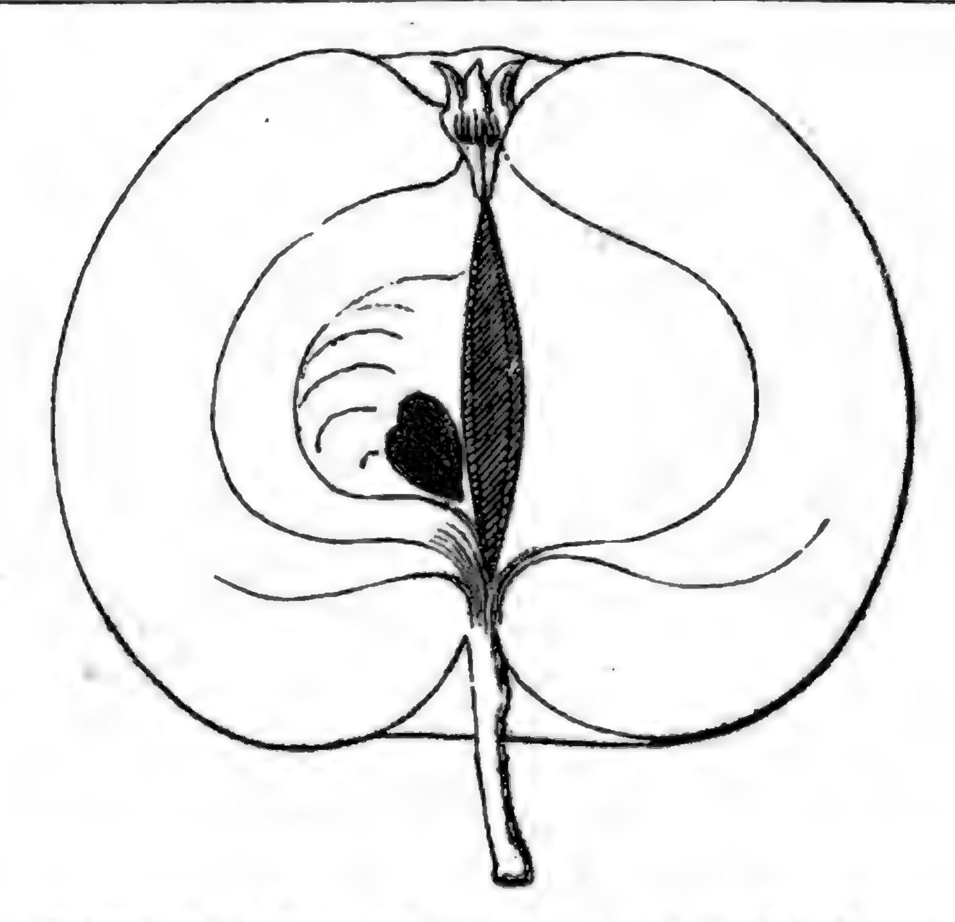
Kelchröhre: kurz und schmal.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ausgangs Juli, oft erst Anfangs August und hält sich drei Wochen. Der Apfel empfiehlt sich sowohl durch Frühzeitigkeit als wegen seines guten Geschmacks.

Eigenschaften des Baums: der Baum wächst schön und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind dunkel violettbraun, mit weißgrauen Punkten besetzt und mit Wolle überzogen. Blatt groß, etwas ungleich gezahnt. — Afterblätter groß, sichelförmig gekrümmt, lanzettförmig, ungezahnt. Augen gedrückt, hart anliegend.

Schmidt.

No. 99. Virginischer Rosenapfel. II, 1. Diel; IV, 3 b. Luc.; I, 1 B. Hogg.



Virginischer Rosen-Apfel. * †† fast ** Anf. August.

Virginischer Sommer-Rosenapfel. Diel.

Dieser höchst werthvolle Sommerapfel, dessen sehr reichlich tragender und in allerlei Boden gedeihender Baum schon an seinem geradeaufstrebenden, starken Wuchse und durch das sehr große Blatt am untern Ende der Sommertriebe und an den Fruchtaugen kenntlich ist, findet man bisher nur von Diel, der ihn aus Harlem als Virginischen Glasapfel erhielt, im 12. Aepfelhefte S. 57 als Virginischer Sommer-Rosenapfel beschrieben, und scheint er noch wenig verbreitet, obwohl er die allgemeinste Anpflanzung verdient, und wer nur Einen Sommerapfelbaum pflanzen könnte, diesen pflanzen sollte, da die Frucht gleich nach dem Weißen Astracan zeitigt und sich nicht nur merklich länger hält als dieser, sondern auch vorzüglicher im Geschmacke ist, der in gutem Boden, bei rechter Reife, an den Geschmack des Gravensteiners erinnert. Er ist vielleicht ein Sämling des Weißen Sommercalvills. In Diel's Beschreibung dieses Apfels finden sich mehrere Ungenauigkeiten, und ist es namentlich ein Irrthum, wenn er die Reifzeit erst Anfang September setzt.

Gestalt: die Frucht ist in gutem Boden 3" breit und 2$^{3}/_{4}$" hoch, nördlicher und bei sehr reicher Tracht 2$^{3}/_{4}$" breit und 2$^{1}/_{2}$" hoch. Bauch

meistens ziemlich in der Mitte, bald auch etwas mehr nach dem Kelche hin. Nach dem Stiel ist die Frucht zugerundet und stark abgestumpft; nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker, oft viel stärker ab und endigt ziemlich stark, zuweilen selbst breit abgestumpft. Flache Erhabenheiten laufen von der Kelchsenkung über die Frucht hin.

Kelch: langblättrig, schön grün bleibend, geschlossen, sitzt in geräumiger, oft selbst schüsselförmiger Senkung, auf deren Rande einige flache Erhabenheiten sich bilden.

Stiel: holzig, bald dünn, bald ziemlich stark, ³/₄—1" lang, ragt meistens über die Stielwölbung etwas hervor, und sitzt in ziemlich tiefer, bald glatter, bald etwas rostiger Höhle.

Schale: zart, nicht fettig werdend, am Baume mit leichtem Duft belaufen, vom Baum strohweiß, im Liegen schön gelb. Die Sonnenseite ist mit einzelnen, kurz abgesetzten, oft nur angedeuteten Streifen von angenehmer Rosenfarbe sehr gefällig gezeichnet. In manchen Bodenarten und Jahren wird aber die Streifung weit stärker, erstreckt sich auch über einen Theil der Schattenseite und ist die Frucht zwischen den Streifen noch etwas punktirt. Wahre Punkte finden sich sehr einzeln, an deren Stelle sieht man ziemlich häufig weißliche Dupfen in der Grundfarbe. Die Frucht riecht stark und angenehm.

Fleisch: gelblich, locker, doch zart, hinreichend saftvoll, von angenehmem, rosenartigen, feinen Weingeschmacke.

Kernhaus: ziemlich groß, bei kleineren Früchten meist geschlossen, bei größeren häufig etwas offen. Kammern geräumig, enthalten meistens nur wenig vollkommene braune Kerne.

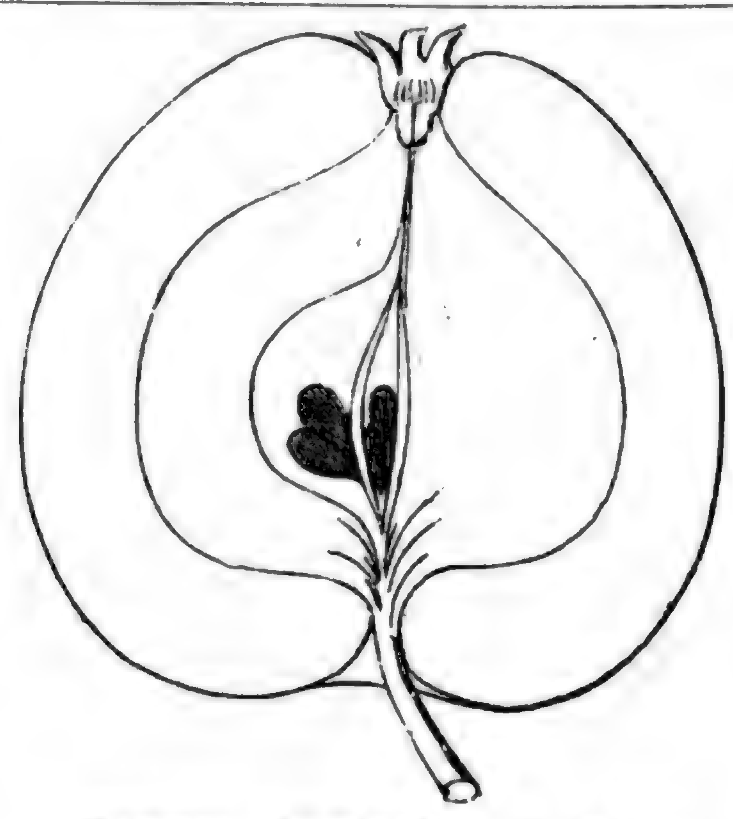
Kelchröhre: bald flach, bald als Kegel etwas herabgehend.

Reife: anfangs August; kann auch als Tafelapfel dienen, ist aber zu allem Gebrauch in der Küche sehr schätzbar.

Der Baum geht schön in die Luft, bildet eine hohe Krone und trägt früh und reichlich. Sommertriebe lang und stark, mit leichter Wolle bedeckt, oft mit etwas Silberhäutchen belegt, rund herum dunkelroth mit zerstreuten, ziemlich starken, weißgrauen Punkten. Blatt groß, oval oder langeiförmig, 2½" breit und oft 4" lang, mit kurzer, aufgesetzter Spitze, stark, unten wollig, dunkelgrün, am Rande mit ziemlich starken, bald abgerundeten, bald stumpfspitzen Zähnen besetzt, Blattstiel ¾" lang mit lanzettförmigen Afterblättern; die Blätter der Fruchtaugen und noch mehr die untersten Blätter an mäßigen Sommertrieben charakteristisch groß, 6, oft selbst 7" lang, 3—4" breit, langoval, oder in Form etwas verschoben. Augen klein, wollig, herzförmig, sitzen auf breiten, schwach gerippten Augenträgern.

Oberdieck.

No. 100. Sommer-Zimmtapfel. II, 2. Diel; IV, 3 a o. b. Luc.; I, 1 (oft 2) B. Hogg.



Sommer-Zimmtapfel. ** †† Sept.
Gestreifter Sommer-Zimmtapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: woher diese sehr schätzbare Frucht stammt, ist unbekannt; Diel bekam sie aus dem Haag als La Canelle, und möchte man schließen, daß sie aus Frankreich stamme. Sie ist zwar noch nicht weit verbreitet, und gewöhnlich auch nicht unter ihrem rechten Namen.

Literatur und Synonyme: Diel VI, 56 Gestreifter Sommer-Zimmtapfel. Mehrmals und auch wieder 1858 mit Obigem gleichzeitig erhaltene Früchte haben mich überzeugt, daß auch Diel's Rother Herbst-Taubenapfel (I, 48), welchen er aus Utrecht als Pigeon rouge d'automme erhielt, und sagt, daß er in Frankreich Couleur de Chair heiße, mit Obigem identisch ist. Reifzeit, Färbung, Geschmack stimmten immer überein und ist auch die Vegetation dieselbe. Auch Jahn schreibt mir unlängst, daß er dieselbe Identität bemerkt habe. Die Verschiedenheiten in Form und Reifzeit, die Diel angibt, beruhen auf verschiedener Jahreswitterung und Veränderlichkeit der Frucht in der Form; beide Sorten habe ich ebenso oft mehr kugelförmig als von der mehr länglichen Gestalt eines Taubenapfels gehabt. — Ich erhielt Obigen auch von Dittrich als Edlen Rosenstreifling, den Dittrich I, 197 als aus Hohenheim abstammend erwähnt. Es findet sich indeß jetzt in Hohenheim unter dem Namen eine ganz andere Frucht und scheinen mehrere Sorten als Edler Rosenstreifling zu gehen. Knoop's Zimmtapfel, Pomme de Canel, II. Taf. 11, ist in Form und Zeichnung ähnlich, soll aber im Winter zeitigen. Hogg hat die Frucht S. 234 unter Diel's Namen, führt als Synonym an La Canelle, und lobt ihre Güte auch in England.

Gestalt: Form neigt bei großen Früchten, bei 2 1/3" Breite und fast so viel Höhe, sich meistentheils zum Kugelartigen, nach Stiel und Kelch zugerundet und abgestumpft, oft ist die Frucht aber auch höher als breit, und nach dem Kelch zugespitzt und abgestumpft. Bei jener

Form liegt der Bauch ziemlich in der Mitte, doch nimmt die Frucht nach dem Kelch immer etwas stärker, wenn auch mit gerundeten Linien und mehr oder weniger abgestumpft, ab. Häufig ist der Bauch rund und eben; andere werden durch nach dem Stiel hervortretende breite Erhabenheiten in der Gestalt verschoben und haben stark ungleiche Hälften.

Kelch: breitblättrig, lang gespitzt, steht in die Höhe. Diel giebt ihn bei beiden obigen Früchten als geschlossen an und fand ich ihn auch so, 1858 jedoch hatte an der Pyramide, die schon in Nienburg trug, die Mehrzahl völlig offenen Kelch. Der Kelch sitzt bald in sehr flacher, bald merklicherer und weiterer Senkung, mit Falten und feinen Beulen, oft sehr regelmäßig umgeben.

Stiel: stark, 1'' lang, oft kürzer und dann wohl etwas fleischig, hellgrün, in weiter, tiefer, oft, doch nicht immer, fein rostfarbiger Höhle und durch einen breiten, in die Stielhöhle hineinragenden Fleischwulst öfter zur Seite gebogen.

Schale: fein, glänzend, am Baum mit bläulichem Duft leicht belaufen; Grundfarbe grünlich gelb oder strohweiß, wovon jedoch wenig rein zu sehen ist, da selbst beschattete Früchte über den größern Theil der Oberfläche sehr schön carmoisinroth gestreift und dazwischen leichter punktirt sind, welche Färbung bei besonnten dunkler wird, doch so, daß die zahlreichen dunkleren Streifen auch an der Sonnenseite immer noch deutlich hervortreten. Punkte fein, ziemlich zahlreich, erscheinen in der Röthe als fein weißlich röthliche Stippchen. Geruch stark und gewürzt.

Fleisch: gelblich, fein, vor der Ueberreife hinreichend saftvoll, häufig rosenröthlich nach dem Kelche (was sich nicht blos bei dem Rothen Herbst-Taubenapfel findet), von zuckerartigem, fein zimmtartigem Geschmacke.

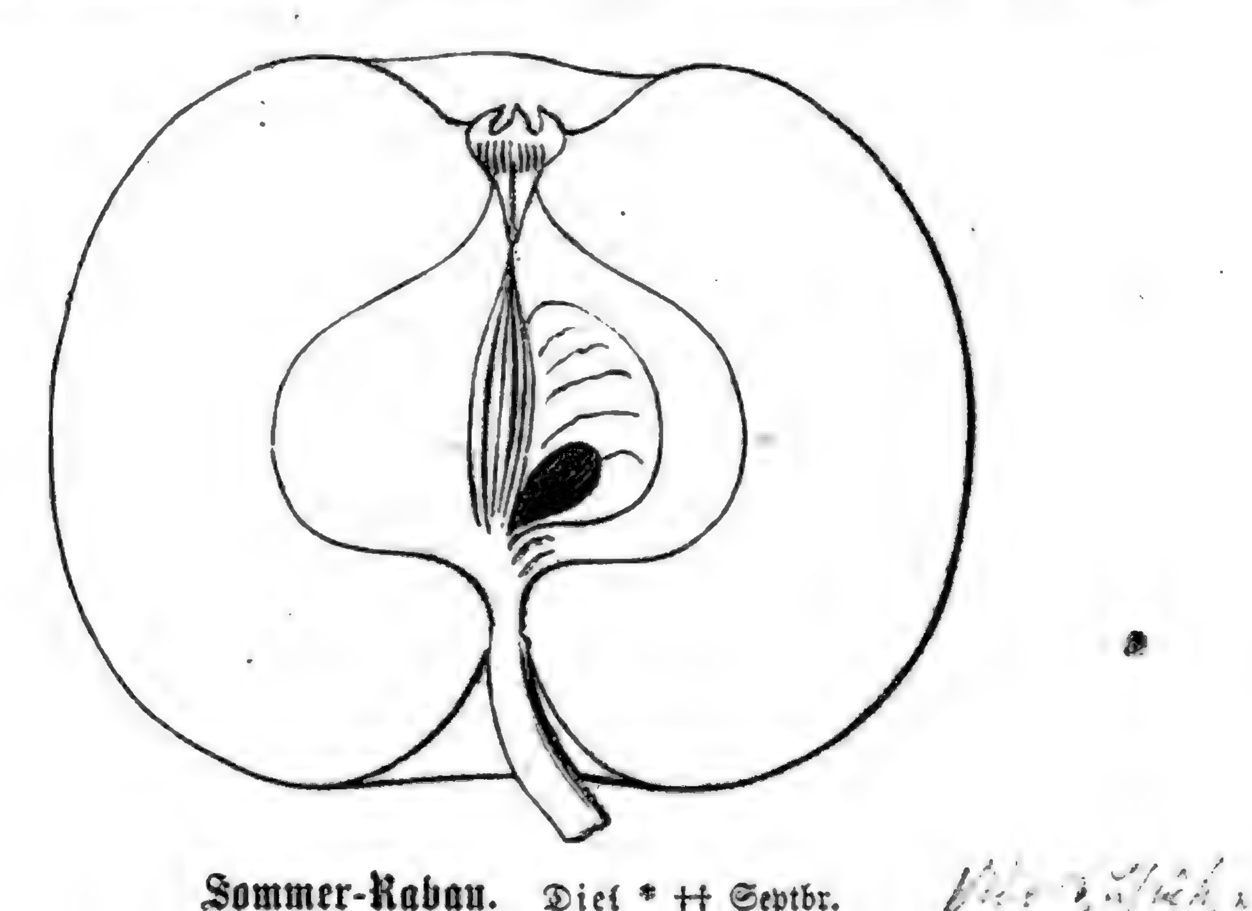
Kernhaus: offen, ziemlich groß, bei kleinen Früchten fast geschlossen, meist armsamig. Kelchröhre: geht nur wenig herab.

Reifzeit und Nutzung: reift nach den Jahren früher oder später im September, hält sich mehrere Wochen und gehört zu den schätzbarsten Sommeräpfeln für Tafel und Haushalt. Trägt auch auf Johannisst. gern.

Eigenschaften des Baums: der lebhaft wachsende Baum wird nach Diel nur mittelmäßig groß, geht mit den Hauptästen gut in die Luft, während das schlanke Tragholz sich hängt. Sommertriebe schlank, mit Wolle etwas bedeckt, rothbraun, nur fein und wenig punktirt. Das Blatt ist nach Diel 3½'' lang, 2½'' breit, in der Mehrzahl ziemlich rund; ich finde es merklich kleiner, in der Mehrzahl von der beim Rothen H. Taubenapfel angegebenen Form, ziemlich eiförmig, nur einzeln fast rund, und die Spitze ziemlich stark. Es ist stumpfspitz gezahnt. Die Blätter der Fruchtaugen und die unteren am Triebe sind lang und schmal, elliptisch (Diel: oft 5'' lang und 2'' breit), Augen klein, anliegend, Augenträger etwas vorstehend, kantig.

Oberdieck.

No. 101. Sommer-Rabau. V, 1. Diel. IV, 3 b. Luc. I, 1 B. Hogg.



Sommer-Rabau. Diel * †† Septbr.
Weißer Sommer-Rabau. Diel.

Heimath und Vorkommen: ein alter, wahrscheinlich holländischer Apfel, der in Deutschland hie und da in den Gärten vorkommt, in Württemberg aber ziemlich verbreitet sein soll.

Literatur und Synonyme: Knoop beschreibt ihn unter dem Namen: Bloem-Zuir, (Der Blumensaure) und Blanke Rabau Taf. V. Sickler, deut. Obstg. Bd. XI. mit guter Abbild. Diel, H. 2, S. 101. Christ, im Handbuch No. 177 und im Wörterbuch. Oberdieck 168 hat ihn auch als Sommer-Bredecke erhalten. Lucas 48. Diel und seine Nachfolger stellen ihn unter die Streiflinge, Lucas sehr mit Recht unter die Rosenäpfel.

Gestalt: sehr schön und regelmäßig, selten höher und gegen den Kelch mehr abnehmend, wie der Abriß zeigt. Im Querschnitt rund. $2\,^{5}/_{6}$'' breit und $2\,^{1}/_{6}$'' hoch.*)

Kelch: grün, ziemlich kurzblättrig, weißwollig, geschlossen in einer geräumigen schüsselförmigen Vertiefung, nur mit einigen feinen Falten umgeben. Kelchhöhle und Röhre trichterförmig, bis auf die Spitze der Axenhöhle herabgehend.

*) Anmerk. d. Red. Bei mir war der vorliegende Apfel, wie auch Diel angiebt, immer merklich breiter als hoch, und bestätigte sich auch Diels Angabe, daß die Rundung fast nie vollkommen und durch breite Erhabenheiten gewöhnlich etwas schief ist, wobei die Form vorwiegt, die eine Art von bemerklichem Dreieck bilden will.
O.

Stiel: olivengrün, in einer tiefen, bald glatten, bald rostigen Vertiefung.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, auf der Schattenseite blaß strohgelb, was auf der Sonnenseite etwas gelber wird und mit Carmoisinroth schwach und kurz streifenartig verrieben und gespritzt erscheint. Ganz beschattete Früchte haben fast gar nichts von dieser Röthe, während Früchte von alten Stämmen mehr Röthe erhalten, so daß auch die Schattenseite etwas davon erhält. Wahre Punkte sind selten und schwer zu bemerken, besonders an den rothstreifigen Früchten. Sie erscheinen theils weißlich um den Kelch herum unter der Haut, theils einzeln fein bräunlich und grün umflossen auf der Haut.

Fleisch: sehr weiß, locker, fein, saftvoll, von angenehmem, schwach rosenartig säuerlichem, erfrischendem Geschmack; doch weichen hierüber die Pomologen sehr von einander ab und es mag wohl viel auf den Boden und Standort, auf Jahreswitterung und auf das Alter des Baumes ankommen. Knoop beschreibt ihn als mild und von ziemlich angenehmem Geschmack; Diel nennt den Geschmack fein gewürzhaft versüßt, weinsäuerlich; Christ: mehr süß als sauer, ohne starkes Parfüm; Sickler: angenehm weinsäuerlich und Oberdieck: flüchtig calmusartig, weinartigen Zuckergeschmack. So viel ist aber gewiß, daß der Geschmack des Apfels bei völlig erlangter Reife von Vielen geliebt wird, aber auf dem Lager schnell an Güte verliert.

Kernhaus: verhältnißmäßig, die Kammern groß, geräumig, etwas offen. Axenhöhle lanzettförmig.

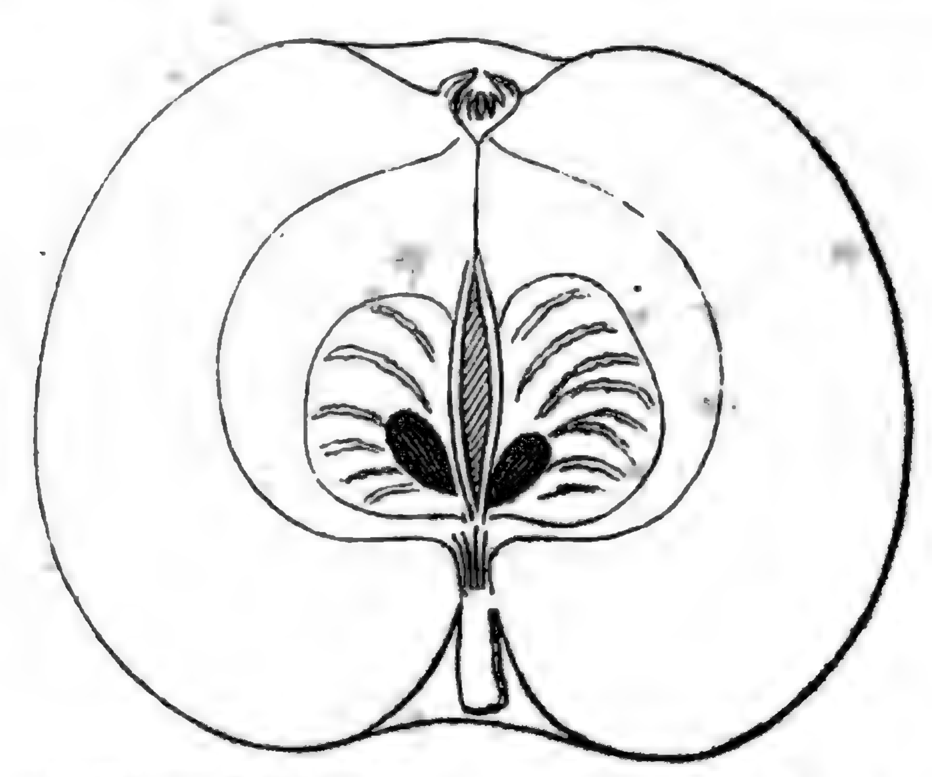
Reife und Nutzung: Anfangs oder Mitte September; ist zum Theil vom Baume eßbar, hält sich aber gut aufbewahrt für einen Sommer-Apfel ziemlich lange, wohl einige Wochen und ist während dieser Zeit sowohl zum rohen Genuß, als zum wirthschaftlichen Gebrauche sehr schätzbar.

Baum: wächst lebhaft, wird aber nicht sehr groß, setzt sehr bald Fruchtholz an und wird sehr fruchtbar. Auch scheint er mir dauerhaft und wenig empfindlich, und deshalb für rauhere Gegenden und für den Landmann Empfehlung zu verdienen. Die Frucht reift dann natürlich etwas später.

Diel und Sickler bemerken, daß das Fleisch um das Kernhaus herum manchmal glasartig oder durchsichtig werde und dann voll Obstsaft sei. Mir ist dieß nicht vorgekommen. Wohl aber wurde es zuweilen auf dem Lager um das Kernhaus herum bräunlich und moll.

v. Flotow.

No. 102. **Bödikers Wildling.** II, 2. Diel. IV, 3 b. Luc. II, 1 B. Hogg.



Bödikers Wildling. Oberd. fast ** und †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: diese für die Tafel sehr angenehme, noch mehr aber für den Haushalt zu allem Gebrauche schätzbare Frucht erzog Herr Canzleidirector, jetziger Obergerichtsdirector Bödiker zu Meppen, von dem ich das Reis erhielt. Sie findet sich vielleicht noch nicht weiter, als in meinem Besitze, verdient aber wegen Schönheit, sowie wegen Gesundheit und Tragbarkeit des Baumes Verbreitung.

Literatur und Synonyme fehlen bisher.

Gestalt: bald etwas plattrund, bald hochaussehend ziemlich konisch, 3″ breit, 2½ oft 2¾″ hoch. Bauch meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich dann plattrund wölbt. Nach dem Kelche merklich stärker abnehmend und ziemlich stark abgestumpft. Ueber die Frucht gehen flache Erhabenheiten, entstellen aber selten die schöne Form.

Kelch: geschlossen, meist klein, grünbleibend, in ziemlich enger, bald auch breiterer, stets ziemlich tiefer Senkung, umgeben mit einigen feinen Beulen und Falten, die sich auf der Kelchwölbung flach erheben.

Stiel: holzig, kurz, oft ganz kurz, erreicht meist nicht die Höhe der Stielwölbung und sitzt in tiefer und weiter, trichterförmiger rostfreier Höhle.

Schale: fein, abgerieben stark glänzend, im Liegen nur etwas

geschmeidig, vom Baum strohweiß, später sehr schön gelb. Stark besonnte Früchte sind über die ganze Sonnenseite, ja oft über den größeren Theil der Oberfläche schön carmoisinroth gestreift und dazwischen leichter so punktirt. Oft ist auch die Röthe an den rechten Sonnenstellen mehr wie verwaschen, mit einzelnen dunkleren, meist kurz abgesetzten Streifen, und bei weniger besonnten treten die Streifen mehr allein hervor. Punkte fein, fallen nicht ins Auge. Rost fehlt, doch finden sich einzelne Rostwarzen. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblich, saftreich, fein und mürbe, von weinartigem, etwas gewürztem Zuckergeschmacke, der dem des Gravensteiners von dem die Frucht ein Abkömmling sein möchte, ziemlich ähnlich und nur etwas weinartiger, nicht ganz so calmusartig gewürzt ist.

Kernhaus: geschlossen, mit hohler Axe oft auch offen; die Kammern enthalten braune, spitze, häufig unvollkommene Kerne und zeichnen sich durch mehr, als bei andern Sorten häufiges Vorkommen von fein wulstigen Querstreifen auf ihren Wandungen aus, die dadurch hervorgebracht scheinen, daß Fleischmasse durch Risse der Wandungen durchgeschwitzt ist und sich, wie zu feinen Wulsten übergeflossen, nach der Länge der Risse abgelagert hat. Die Ader ums Kernhaus ist gewöhnlich undeutlich.

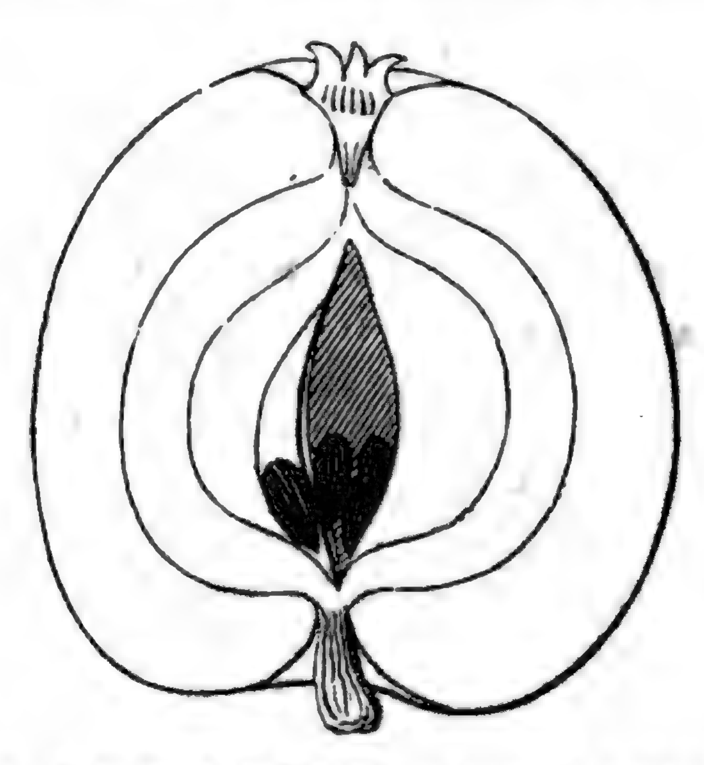
Kelchröhre: sehr kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt oft schon im October und hält sich bis nach Weihnachten. Brauchbar, wie obgedacht für Tafel und Haushalt.

Eigenschaften des Baumes: dieser wuchs mir bisher in schwerem und leichtem Boden stark und kerngesund. Nach Triebigkeit und Form meines Zwergbaums wird der Baum groß und stark werden und eine kugelförmige reich belaubte Krone machen. Triebe stark, mit feiner Wolle nach oben belegt, braunroth, an irgend beschatteten Stellen olivengrün, reich punktirt. Blatt ziemlich groß, eiförmig, unten wollig, etwas flach gezahnt. Afterblätter lancettförmig, doch klein. Augen herzförmig, Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 103. Diels Marmelade-Apfel. II, 1. Diel. IV, 3 b. Luc. I, 2 B. Hogg.



Diels Marmelade-Apfel. Oberd. * † Ende Juli.

Diese Frucht erhielt Diel von dem Rentmeister Uellner als Marmelade Pipin und beschrieb sie Apfel-Birnen I, S. 23. Nach Hogg S. 134 ist aber der Marmelade Pipin der Engländer, wie Hogg selbst bemerkt, eine ganz andere, erst von October bis Januar reifende Frucht und wiewohl die Beschreibung einige Aehnlichkeit hat, ist doch nicht wohl anzunehmen, daß die Frucht in England so viel später zeitigen sollte. Als Synonyme des rechten Marmelade Pipin giebt Hogg an, Althorp Pipin, Welsh Pipin, die jedoch bei obigem nicht in Betracht kommen werden. Zum Unterschiede von dem rechten Marmelade Pipin ist unsere Frucht als Diel's Marmelade-Apfel bezeichnet. Der Baum wächst gesund und ist früh und sehr tragbar, die Frucht auch, bei dem Mangel einer stärkeren Säure, die viele Sommeräpfel zeigen, zu Apfelbrei (Marmelade) sehr tauglich, jedoch gehört dieselbe nicht zu den vorzugsweise schätzbaren Sommeräpfeln, wenn gleich bisher über sie noch zu wenige Erfahrungen vorliegen. Ursprünglich habe ich in meinen Notaten sie ** † bezeichnet.

Gestalt: 2¼″ breit und meist ebenso hoch. Die Gestalt ist etwas veränderlich, hochaussehend, Bauch allermeist in der Mitte, doch oft auch mehr nach dem Stiele hin; nach dem Kelche nimmt die Frucht meistens stärker ab, oft aber auch nicht. Trägt der Baum oder Zweig weniger

voll, so treten einzelne breite Erhabenheiten unregelmäßig hervor und verderben die Form.

Kelch: breitblätterig, langgespitzt, halb offen, in bald flacher, bald etwas tiefer Senkung, die mehrere kantartige Erhöhungen zeigt, von denen einzelne über die Frucht, meist unregelmäßig hinlaufen.

Stiel: meist holzig, 1/2" lang, doch nicht selten auch, wie bei obigem Umrisse, fleischig, und darnach bald in tiefer, enger, bald flacher Höhle.

Schale: glatt, geschmeidig, vom Baume grünlich weiß, in der Zeitigung hell citronengelb. Die Sonnenseite ist mit kurz abgesetzten, bunten carmoisinrothen Streifen geziert, die sich oft noch blasser auf die Schattenseite verbreiten und zwischen diesen Streifen ist die Sonnenseite noch leichter roth überlaufen. Einzeln ist aber auch die Sonnenseite nur mit vertuschter Röthe überlaufen, ohne deutliche Streifen. Punkte zerstreut. Geruch stark violenartig.

Fleisch: ziemlich weiß, locker, nicht sehr saftreich, von zuckerartigem nur etwas fein säuerlichem Rosengeschmacke.

Kernhaus: unregelmäßig, weit offen, oft wie zerrissen; Kammern weit, mit theils wenigen Kernen, theils mehreren noch nicht reifen Kernen. Durch das Kernhaus gehört die Frucht eigentlich mehr zu den Schlotteräpfeln.

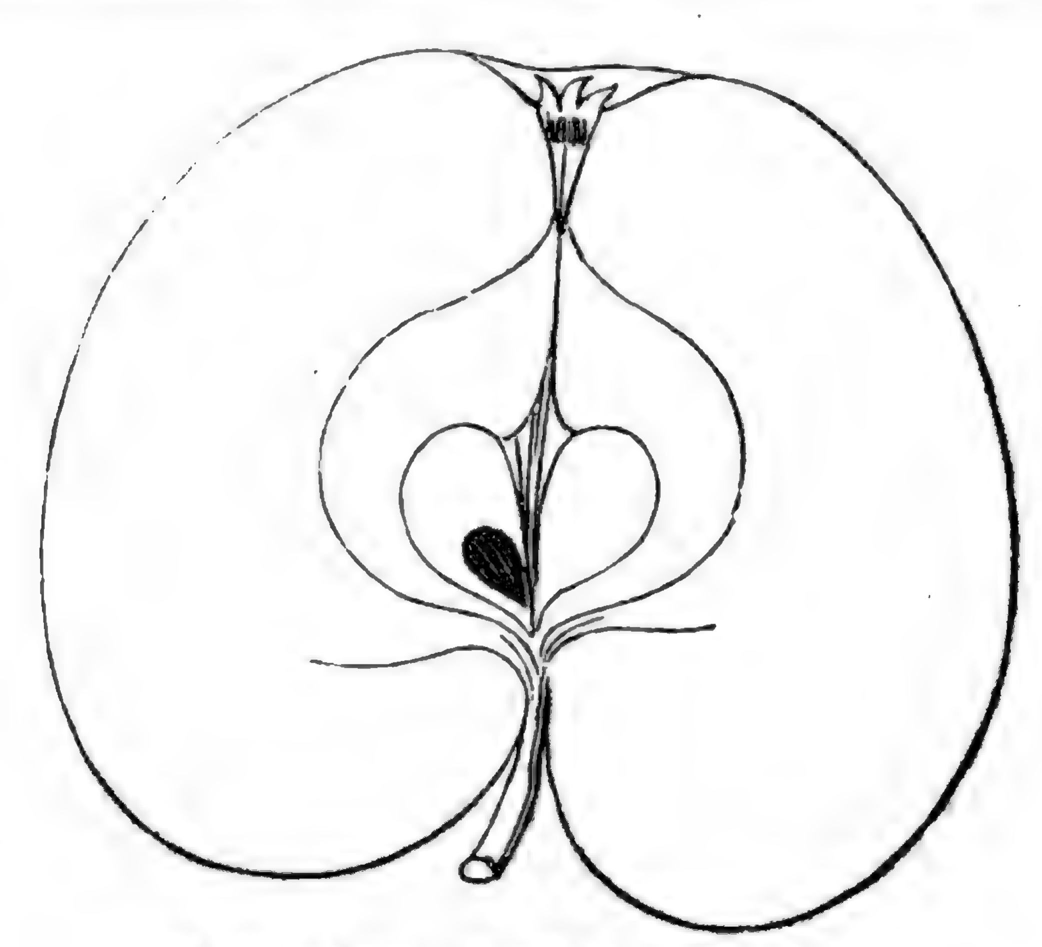
Kelchröhre: geht als schmaler Cylinder bis zur Hälfte nach dem Kernhause herab.

Reifzeit: ziemlich gleichzeitig mit dem Weißen Astracan gegen Ende des Juli. Die Frucht hält sich nicht lange; etwas vor der Reife gebrochen ist sie jedoch 14 Tage lang für die Küche brauchbar.

Der Baum wächst, nach Diel, stark, belaubt sich etwas licht und bildet eine etwas hängende Krone. Sommertriebe ansehnlich stark, mit einem Silberhäutchen und schmutziger Wolle besetzt, violett-braunroth, nur wenig punktirt. Blatt am Sommertriebe mittelgroß, herzförmig, mit kurzer aufgesetzter Spitze, am Rande nicht tief, aber ziemlich spitz gezahnt. Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter, die unteren Blätter am Sommertriebe sind merklich länger und elliptisch. Augen wollig, herzförmig, anliegend, auf starken, dreifach gerippten Augenträgern.

Oberdieck.

No. 104. Holländischer Weinapfel. III, 2. Diel. IV, 3 a Luc. II, 1 B. Hogg.



Holländischer Wein-Apfel. ** † Herbst.
Gestreifter holländ. Wein-Apfel. Diel.

Heimath und Verbreitung: stammt aus Holland; wenigstens erhielt Diel die Sorte aus Haarlem. Nach Breslau ist er als Sommer-Weinapfel aus Embken, Kreis Düren von Herrn Elvenich gekommen, der namentlich viele ältere französische Sorten besitzt. Der Apfel scheint wenig verbreitet, da ihn weder Oberdieck noch Lucas erwähnt.

Literatur und Synonyme: vielleicht Knoop's Rother Weinapfel, schwerlich der von Diel 3, S. 105 beschriebene Rothe Weinapfel, obwohl Vieles in der Beschreibung paßt, sicher der unter dem Namen Gestreifter holländ. Weinapfel von ihm Heft 12, S. 88 beschriebene.

Gestalt: 3″ breit, $2^{3}/_{4}$″ hoch. Die abgebildete Frucht stellt die gewöhnliche Größe vollkommen ausgebildeter auf Hochstamm gewachsener Früchte dar. Das Aussehen ist kugelförmig, da die Ungleichheit der Wölbung und die unbedeutende Verschiebung wenig in die Augen fällt.

Kelch: grün, starkblätterig, offen, oft unvollkommen, in weiter, meist ziemlich tiefer Grube, von deren bald stärker, bald schwächer hervortretenden Rippen, 5 bis 7 schwache Erhabenheiten sich über den größesten Theil der Frucht verfolgen lassen.

Stiel: kurz und dick, oft ein Fleischbutz, in tiefer, trichterförmiger berosteter Höhlung.

Schale: glatt, etwas lederartig, auf dem Lager fettig werdend. Grundfarbe vom Baum gelbgrün, später hochgelb. Vom Stiele her laufen weitere und schmalere, oft abgesetzte oder sich theilende schönrothe Streifen zwischen weniger stark gefärbten Tupfen und verlieren sich allmählig unter der Mitte. Auf der Sonnenseite treten die Streifen stärker hervor und bedecken mit den Tupfen in warmen Jahren und bei stark besonnten Früchten den ganzen oberen Theil. In nassen Jahren und bei beschatteten Früchten zeigen sich die Streifen nur schwach, oft nur angedeutet. Die feinen bräunlichen Punkte treten deutlich nur auf der Sonnenseite hervor.

Fleisch: sehr weiß, zart, ziemlich locker und saftreich, erdbeerartig gewürzt mit hervortretender und zurückbleibender Weinsäure, sehr erfrischend. Der Geruch ist nicht stark, aber sehr angenehm.

Kernhaus: verhältnißmäßig, geschlossen, mit flachen Kammern; Kerne kurz und dick, öfter unvollkommen.

Kelchröhre: sehr tief und eng.

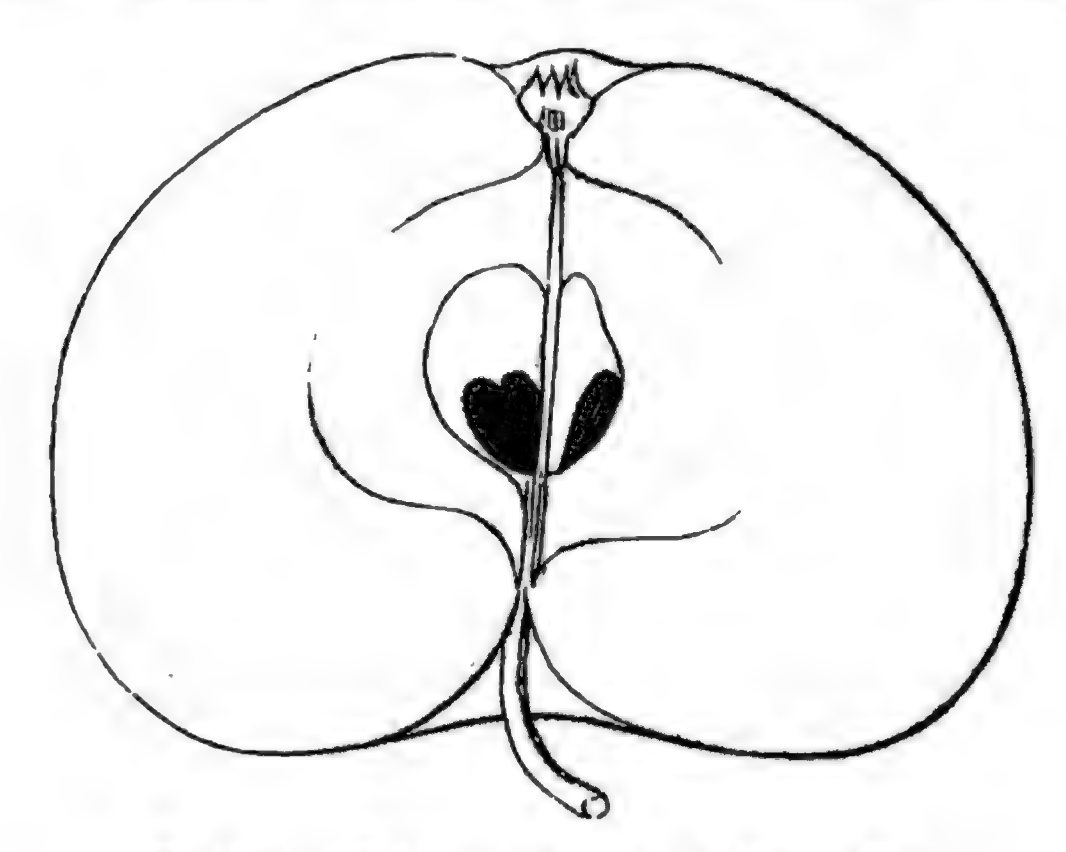
Reife und Nutzung: October und November; ein sehr schöner, vortrefflicher Tafelapfel, dem ich unbedenklich den ersten Rang zugestehe; Diel giebt ihm nur den zweiten, obwohl er von ihm den „feinen, angenehmen Violengeruch und einen angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack“ rühmt. Ob er als Mostapfel brauchbar ist, weiß ich nicht; den Namen Weinapfel hat er wohl seinem reichen, weinigen Saft zu verdanken.

Baum: giebt einen schönen Hochstamm mit starker, gewölbter Krone und wächst auch auf mittelmäßigem Boden recht freudig. Die bräunlichen Sommertriebe sind kräftig, wenig bewollt und schwach punktirt; das lanzettförmige Blatt ist sehr groß, hellgrün und glänzend. Der Baum trägt nicht früh, aber dann regelmäßig.

Diel setzt den Apfel unter die Rambours; doch gehört er trotz seiner Größe wegen des würzigen Geschmacks und Geruchs, sowie wegen des weißen, zarten Fleisches unter die Rosenäpfel.

Dr. K. Fickert.

No. 105. Erzherzog Johann. II, 2. Diel; IV, 3 b. Luc.; II, 1 B. Hogg.



Erzherzog Johann. Diel. * †† Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel nannte diesen Apfel zu Ehren Sr. Kaiserl. Hoheit des Erzherzogs Johann. Vom Versuchshof in Gratz aus wurde diese schöne Apfelsorte vielfach verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel gibt in seinem syst. Verz. S. 64 und Dittrich I, No. 334 eine sehr kurze Beschreibung. Die folgende ausführliche wurde von Hrn. Trommer in Gratz verfaßt. Diel zählt diesen Apfel zu den Rothen Reinetten; allein sein lockeres Fleisch und schon sein Aeußeres charakterisiren ihn als Rosenapfel.

Gestalt: plattrund, 3″ breit, 2¼″ hoch, von der Mitte aus gegen den Kelch verjüngt zulaufend; um den Stiel halbkugelförmig breit abgerundet, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Aus den ersteren erheben sich meistens fünf sehr sanfte Rippen, welche sich über dem Bauche hin theils verlieren, theils aber als breite, beulenartige Erhabenheiten bis zur Stielwölbung hinlaufen und dadurch die Rundung entstellen.

Kelch: geschlossen, schmalblättrig, er steht in einer schüsselförmigen, etwas tiefen Höhle, in welcher sich mehrere perlartige Rippchen befinden.

Stiel: der starke, fast fleischige Stiel steht in einer sehr tiefen, trichterförmigen Höhle, ragt nur etwas über die Stielwölbung hervor;

kleinere Früchte erscheinen nicht selten mit sehr langem, fleischigem, gelbröthlichem Stiele.

Schale: fein, etwas fettig, vom Baum grünlich gelb, wird im Liegen hellgelb, in der man noch immer Spuren von grünlicher Farbe bemerkt. Besonnte Früchte sind selbst in der Stiel- und Kelchhöhle und über die ganze Frucht mit blutrothen Streifen überzogen und dazwischen mit demselben Roth punktirt, wodurch die Frucht ein ganz rothes Ansehen erhält; beschattete Früchte sind meistens nur zur Hälfte von obiger Art, jedoch etwas heller gestreift und besprengt. Wahre Punkte sind selten; diese sind im Roth sehr fein und schwarz, im Gelben weißgrau, außer diesen fast an jeder Frucht einige schwarze Regenflecken. Rostfiguren gehören zur Seltenheit; selbst in der tiefsten Stielhöhle zeigen sich nur selten kleine Spuren davon.

Fleisch: weiß, weich, locker, markig, voll Saft und von einem fein weinsäuerlichen, sehr angenehmen Geschmacke.

Kernhaus: enge, enthält in seiner Kernkammer kurze, dicke, rothbraune Kerne.

Kelchröhre: trichterförmig, nicht tief herabgehend.

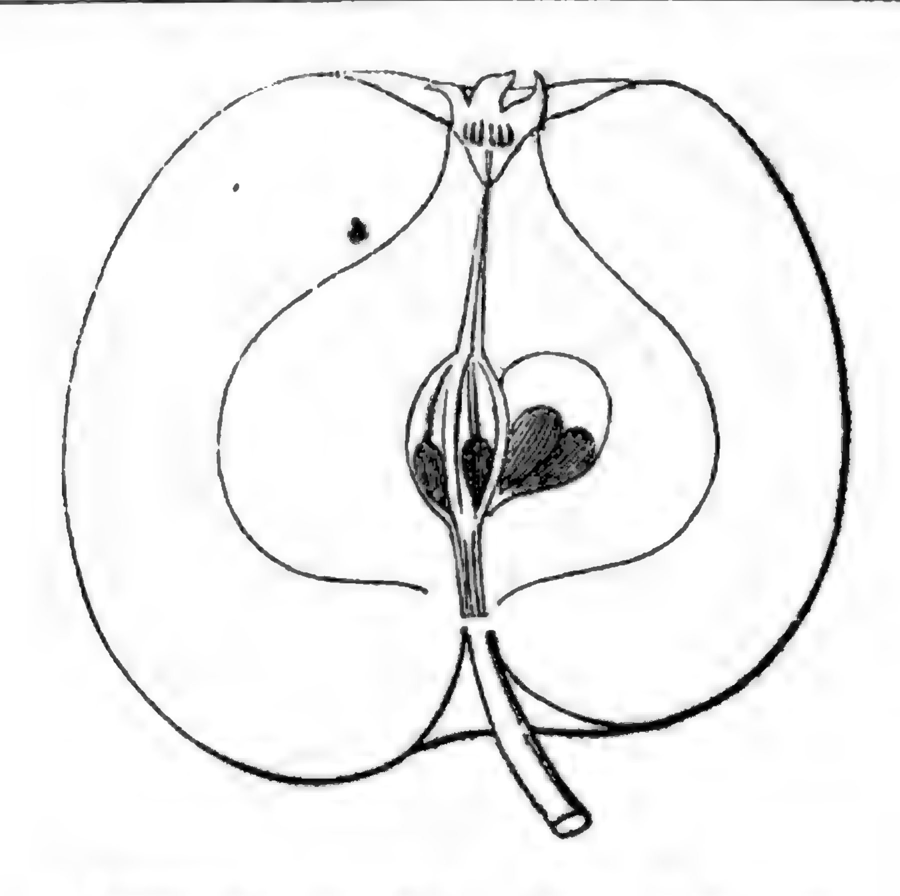
Reife und Nutzung: die Frucht reift im November, dauert bis Januar. Tafelobst vom 2. Rang; sehr schätzbar für den Obstmarkt durch Schönheit, Größe und Güte, und für die Wirthschaft sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum ist fast jährlich fruchtbar, treibt sehr stark ins Holz, bildet eine breit gewölbte Krone mit abstehenden Aesten. Die Zweige dunkelbraun, ins Violette schillernd, häufig weiß punktirt, nach oben mit weißer Wolle überzogen. Blätter eiförmig, mit einer kurzen, aufgesetzten, schiefstehenden Spitze, unten stark weißwollig, meistens stumpf-, selten etwas spitzig gezähnt.

Mit Benutzung einer Beschreibung des Hrn. Obergärtner Trommer in Gratz.

Ed. Lucas.

No. 106. Doppelter Agatapfel. II, 2. Diel; IV, 3 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Doppelter Agatapfel. Liegel. ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: stammt aus der Sickler'schen Sammlung her, aus der ein Reis an den Apotheker Salzer in Freising, von diesem an den Prälaten Detterle zu Raitenhaslach in Bayern, dann weiter an Hrn. Dr. Liegel und von diesem an mich kam. Hr. Dr. Liegel vermuthet, daß die Frucht, wegen der Abstammung aus Sickler's Collektion, irgendwo im T. Obst-Gärtner unter anderem Namen sich finden möge; doch finde ich nichts, was ich dafür halten könnte.

Literatur und Synonyme: Liegel, Beschreibung neuer Obstsorten, II, 32. Es ist zu wünschen, daß durch Liegel's Beschreibung diese schöne und sehr gute Frucht vor dem Untergange gerettet sei. Liegel classificirt sie unter die Reinetten; sie ist aber sehr naher Anverwandter im Aeußern wie im Fleisch mit dem Purpurrothen Winter-Agatapfel, und glaube ich sie, wie diesen, unter die Rosenäpfel setzen zu müssen.

Gestalt: Größe mittelmäßig, fast klein, neigt zur Kugelform; größere Früchte haben aber auch die schönste Reinettenform und sind 2¼" breit, 2" hoch. Bei diesen liegt der Bauch etwas nach dem Stiele hin, um den die Wölbung etwas flachrund ist, und nimmt die Frucht nach dem Kelche etwas, doch nicht beträchtlich stärker, ab. Ueber die Frucht laufen nur breit und flach einzelne Erhabenheiten und häufig ist die Rundung sehr schön und eben.

Kelch: stark und breitblättrig, grünbleibend, offen, selbst weit offen, sitzt in weiter, flacher, oft schüsselförmiger Einsenkung, die nur einige Falten oder kleine Beulen zeigt.

Stiel: ¾" lang, sitzt in ziemlich tiefer Höhle, die etwas Rost zeigt und häufig durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst verengert ist.

Schale: fein, abgerieben stark glänzend. Grundfarbe in der Reife gelb, wovon aber fast nichts zu sehen ist, indem die Frucht rundum carmoisinroth angelaufen oder so gedrängt punktirt ist, daß die punktirte Manier fast als getuscht sich darstellt. In dieser Röthe sind nun noch häufige, bald kurz abgesetzte, bald längere und selbst bandartige dunklere, blutrothe Streifen, die dieselbe ziemlich dunkel machen; die Punkte sind oft sehr zahlreich und mit helleren, röthlichgelben Dupfen umgeben, so daß manche Früchte stark getüpfelt sind. Geruch ist sehr merklich.

Fleisch: gelblich, nach dem Kelche zu etwas röthlich, fein, weich, markig, hinreichend saftreich. Den Geschmack bezeichnet Liegel als köstlichen zuckerhaften Ananasgeschmack. Mit Ananas möchte ich den Geschmack nicht vergleichen und finde durch nur mäßige Säure gehobenen zuckerartigen Geschmack mit einem eigenthümlichen starken Gewürz, das eher an das Anisartige grenzt, und am ähnlichsten, doch mehr zimmtartig, im Zimmtartigen Winter-Kronenapfel sich findet.

Kernhaus: geschlossen, hohlachsig; die Kammern öffnen sich in die hohle Achse mit einer feinen Spalte, die nach dem Stiele hin sich meistens stark herzförmig erweitert, sind geräumig und enthalten theils vollkommene, kurze, stumpfspitze, theils unvollkommene Kerne.

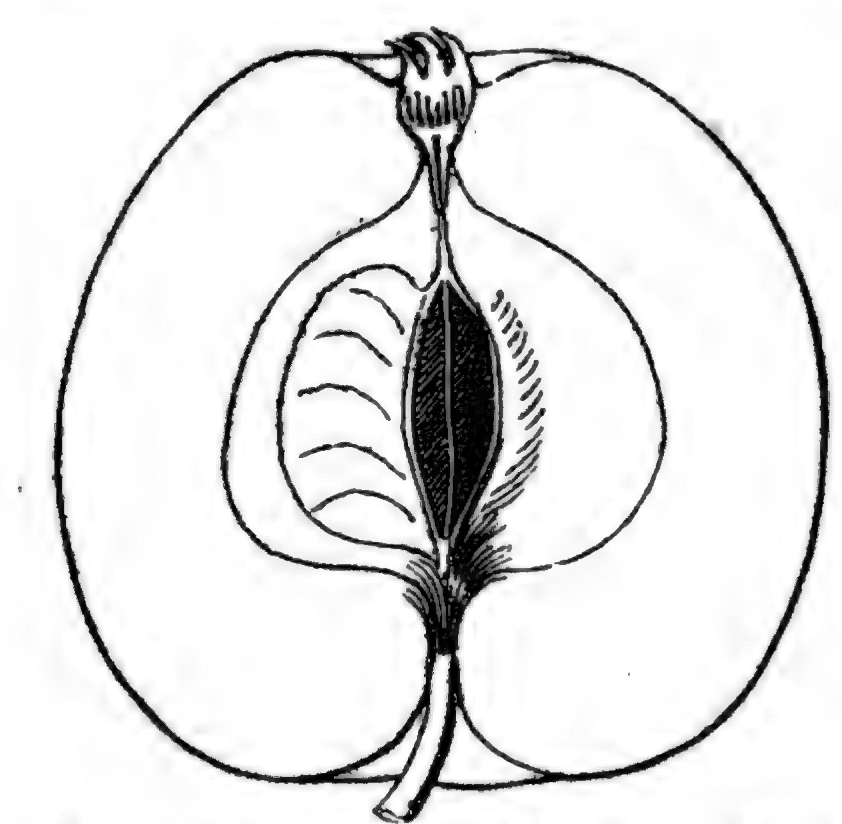
Kelchröhre: ist ein breiter, ziemlich kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im November oder December und hält sich, ohne zu faulen, den Winter hindurch. Hauptsächlich für die Tafel; wird jedoch auch im Haushalte, besonders zum Schmooren mit Wein und Zucker, sowie zum Welken sehr angenehm sein.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bleibt nach Liegel klein, was hier der gemäßigte Wuchs und die frühe Tragbarkeit bestätigt, und fordert guten Boden und gedeckte Lage. In den beiden Sommern 1857 und 1858 hat mir jedoch auch der im Grasboden stehende Probebaum gute Früchte geliefert; doch ist besonders ein Zwergbaum davon passend. Triebe mit feiner Wolle etwas überlegt, silberhäutig, unansehnlich braunroth, mäßig stark punktirt. Blatt ziemlich klein, eiförmig, etwas muldenförmig oder schiffförmig aufwärts gebogen, ziemlich stark gezahnt; Afterblätter lanzettförmig; Augen klein, herzförmig.

Oberdieck.

No. 107. Hilliard's Rosmarinapfel. II, 1. Diel; V, 1b. Luc.; III, 2A. Hogg.



Hilliards grosser gelber Rosmarin

Hilliard's Rosmarinapfel. v. Flotow. * † October.

Heimath und Vorkommen: ich erhielt diesen Apfel im J. 1842 von Dittrich in Gotha unter dem Namen Hilliard's großer gelber Rosmarinapfel, als eine neue gute Frucht, welche bei uns den Weißen italienischen Rosmarinapfel ersetzen könne, ohne weitere Angabe.

Literatur und Synonyme: unter obigem Namen finde ich ihn bei keinem pomologischen Schriftsteller. Dittrich selbst führt zwar I, 510, unter No. 680, unter den noch nicht beschriebenen Aepfeln einen großen gelben Rosmarinapfel auf, der wahrscheinlich der vorliegende ist; allein er gedenkt dessen in der Fortsetzung seines Handb. Thl. III. nicht weiter. Der Apfel verdient aber weitere Verbreitung und ist von mir in Pfropfreisern mehrere Male versendet worden.

Gestalt: eine vollkommene Frucht mittlerer Größe vom Hochstamm zeigt der Abriß, $2^{6}/_{12}$" breit und ebenso hoch, öfters aber größer. Querschnitt rund.

Kelch: grün, ziemlich langblättrig, wollig, geschlossen, mit schönen, feinen Falten umgeben, von denen sich fünf bis über den Rand etwas erheben, so daß man sie über die Frucht flach hinlaufen sieht, wodurch aber die Rundung selten gestört wird.

Stiel: grün, wenig wollig, Vertiefung lange grün und zuweilen etwas rostig.

Schale: fein, glatt, sehr geschmeidig, von Farbe blaßgelb, auf der Sonnenseite etwas höher gelb angelaufen, ohne Röthe, nur selten an der Sonnenseite um den Stiel herum etwas röthlich gestreift, mit vielen feinen, braunen, meist noch grünlich umflossenen Punkten.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, markig, saftig, von weinig süß gewürztem, mehr Parmänen- als Rosmarinapfel-artigem Geschmack. Geruch schwach.

Kernhaus: schwach angedeutet, groß, Kammern geräumig, offen, mit vielen Kernen.

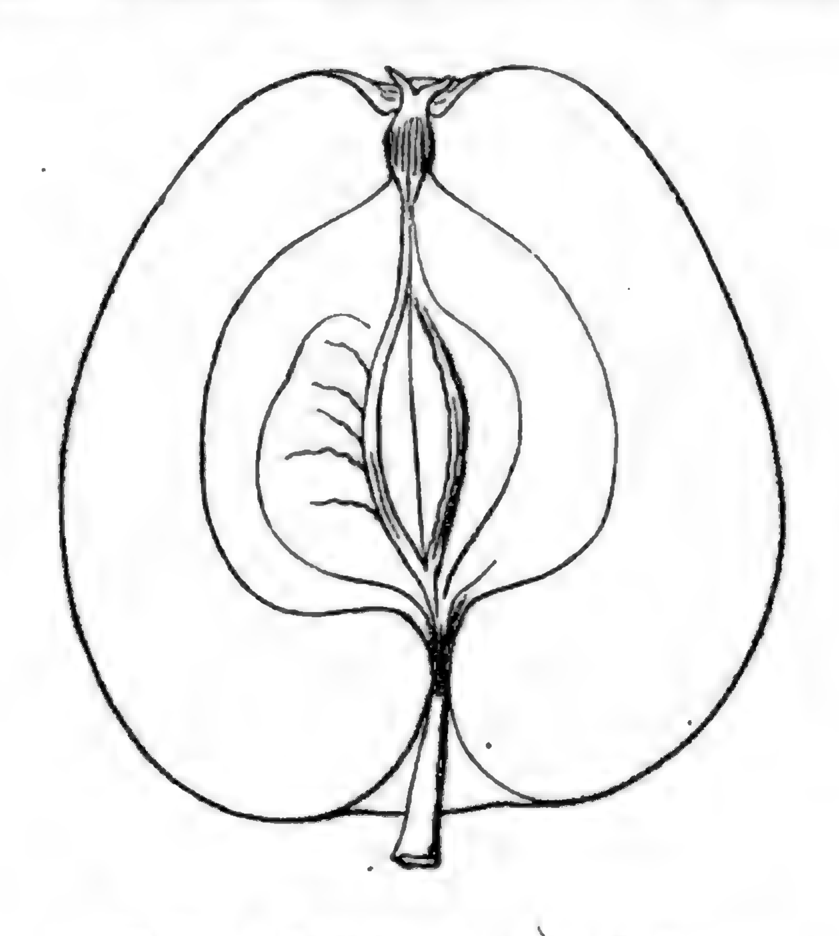
Reife und Nutzung: ist öfters schon Ende October eßbar, hält sich dann nicht lang; in der Regel aber wird die Frucht erst im December und später reif. Gut für die Tafel und zum wirthschaftlichen Gebrauch. Ist aber in keiner Hinsicht mit dem Weißen italienischen Rosmarinapfel (welchem sie auch bei mir hinsichtlich der Fruchtbarkeit nachsteht) zu vergleichen.

Baum: wächst gut, wird aber auch bald fruchtbar und reichlich. Scheint wenig empfindlich.

v. Flotow.

Anmerk. d. Red. Der hier beschriebene Apfel zeigte sich bereits auch in Jeinsen als ein Tafelapfel von besonderer Güte, so daß ich mir gleich einen Stamm davon pflanzte. In unsern nördlichen Gegenden übertrifft er den zu fade bleibenden Weißen italiänischen Rosmarinapfel an Güte des Geschmacks beträchtlich, der freilich in seiner Vollkommenheit edler ist. O.

No. 108. Mayer's Taubenapfel. II, 1. Diel; V, 1 b. Luc.; III, 2 A. Hogg.



Mayer's Taubenapfel. * †† Winter.
Mayer's weißer Winter-Taubenapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: ein häufig verbreiteter Apfel, dem man sowohl in deutschen wie französischen Obstausstellungen begegnet; in letzteren meistens als Pigeon blanc.

Literatur und Synonyme: Mayer hat diesen Apfel in der Pom. franconica zuerst gut beschrieben und abgebildet und nennt ihn Pigeon blanc. Diel beschreibt ihn 12. Heft S. 50 als Mayer's weißen Winter-Taubenapfel. Der in Thüringen als Schafsschnäuzchen verbreitete Apfel wird wahrscheinlich dieselbe Sorte sein. Außer obigem Namen beschrieb Diel dieselbe Sorte als Weißer gerippter Herbstäubling, Heft 8, S. 43, und bemerkt schon selbst die große Aehnlichkeit, und daß nur die Röthe, welche aber ebenso oft fehlt, als sie vorhanden ist, beide Früchte unterscheide. Was Hogg als Pigeonnet—Duh. S. 156 aufführt, ist eine ganz verschiedene Sorte.

Gestalt: ein mittelgroßer, hoch aussehender, meistens länglich zugespitzter Apfel. Der Bauch sitzt stark nach dem Stiel hin und bildet eine schön abgerundete Stielfläche; nach dem Kelch zu nimmt die Frucht sanft ab und endigt mit einer kleinen abgestumpften Kelchfläche. Vom Kelch bis zum Stiel ziehen sich gewöhnlich acht sanfte Erhabenheiten, von denen öfters eine stärker hervortritt.

Kelch: geschlossen, langblättrig und steht straußförmig in die Höhe, bleibt lange grün und steht in einer engen, tiefen, mit zahlreichen Faltenrippchen umgebenen Einsenkung, welche deren Rand gewöhnlich sehr uneben machen.

Stiel: 1" lang, dünn, holzig, in sehr tiefer, enger, roststrahliger Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baum grünlich hellgelb, auf dem Lager hell citronengelb werdend, mit grünen Stellen, auf der Sonnenseite mitunter ein leichter Anflug einer rosenartigen Röthe. Rostpunkte fehlen, dagegen sieht man feine weißliche Schalenpunkte besonders vor der vollen Reife häufig. Auch fehlen einige Forellenpunkte selten.

Fleisch: ist weiß, fein, sehr saftvoll, von süß weinigem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: offen, 4- und 5fächerig, sehr vollkommene hellbraune Kerne enthaltend.

Kelchröhre: weit, kurz.

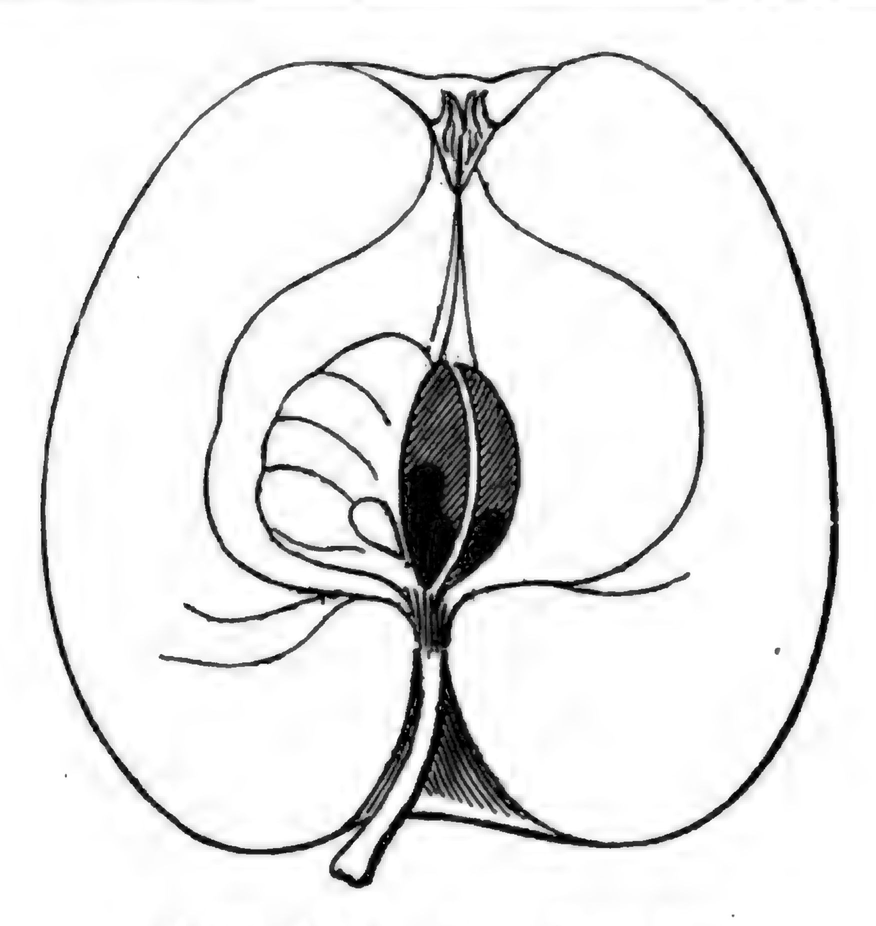
Reife und Nutzung: December, hält bis Frühjahr. Ein sehr guter Tafel- und Marktapfel und sehr schätzbar zu Compots, auch zum Dörren.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend stark und bildet sowohl schöne Hochstämme, wie schöne Pyramiden. Derselbe wird nur mittelgroß und macht viel feines Holz in der flachgewölbten Krone; ist auch hier bald und sehr fruchtbar. Dabei ist diese Sorte wenig empfindlich. Die Sommertriebe sind braunroth und befilzt. Das Blatt ist bei jungen Bäumen in der Baumschule groß, später doch nur von mittlerer Größe, rund eiförmig mit verlängerter Spitze, wollig und stumpfgezahnt.

Als Tafelzierde und Marktapfel sehr zu empfehlen, besonders in Lagen, wo sich die feine, flammenartige Röthe bildet, die diese Frucht sehr anlockend macht.

Ed. Lucas.

No. 109. **Alant-Apfel.** I, 2. Diel. V, 3 b. Luc. III, 2 B. Hogg.



Alant-Apfel. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den schätzbaren alten Aepfeln, über deren Herkunft sich nichts mehr sagen läßt und hat bereits eine sehr weite Verbreitung gefunden, die er verdient.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb ihn 3mal: 1) als Alantapfel III, 39; 2) als Großer edler Prinzessinapfel XI, 24, nachdem er in ihm den rechten Princesse noble bei Knoop I, Taf. 6 erkannt hatte, wo er das Beiwort Großer hinzusetzte, um ihn von seinem Edlen Prinzessinapfel, den er früher für Knoop's Princesse noble gehalten hatte, zu unterscheiden; 3) als Gestreifter Imperial, Großer gestreifter Kaiserapfel A—B I, 1. Alle diese 3 sind durchaus identisch und haben sich als solche nicht bloß durch die direct von Diel bezogenen Reiser erwiesen, sondern auch durch die, welche ich von 1 und 3 aus andern guten Quellen, zu mehrerer Vergewisserung noch bezog. Hr. Professor Lange hat in Monats-Schr. III, 279 auch den Walzenförmigen Apfel von Portland für identisch mit Obigem halten wollen, wo er indeß doch schwerlich die rechte Frucht erhalten hat, da Diel diesen anders beschreibt. Obwohl nun der Obige sicher Knoop's Princesse noble ist, so scheint es doch gerathen, zu dem ersten Diel'schen Namen zurückzukehren, da er kurz und bezeichnend ist und die bei Princesse noble stattfindenden Verwirrungen abschneidet, welcher Name auch noch dem Französischen edlen Prinzessinapfel und selbst der Holländischen Goldreinette, ja nach Hogg und dem Lond. Cat. sogar der Orleansreinette und dem Königlichen rothen Kurzstiel gegeben wird. Auch in französischen Baumschulen kommt er neben dem Namen Pomme carrée (wohl von zuweilen vorkommenden 4 Rippen) als Pomme d'alent und in deutschen als Zimmtapfel vor. Christ, vollst. Pom. No. 84 hat ihn als edlen Prinzessinapfel.

Gestalt: hochaussehend, $2\frac{3}{4}''$ breit und etwas höher, einzeln so hoch als breit meist abgestumpft kegelförmig, oft selbst ziemlich walzenförmig, aber Früchte, die, wie Diel bei manchen will, einem weißen Wintercalvill in Gestalt ähnlich sähen, habe ich niemals bemerkt. Bauch mehr, oft stark nach dem Stiele hin, um den er sich dann flachrund wölbt; nach dem Kelche nimmt er allermeist stärker und abgestumpft ab.

Kelch: feinblättrig, geschlossen, meist in flacher und enger Senkung, die mit Falten und Fleischperlen, oder feinen Rippchen besetzt ist, die bald flach, bald calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen, aber die Form selten entstellen.

Stiel: nach Diel stark, kurz, oft fleischig, war bei mir doch häufig holzig und selbst etwas über die Stielhöhle hinausragend, und sitzt in geräumiger, tiefer, glatter Höhle.

Schale: fein, geschmeidig, am Baume mit etwas Duft belaufen, gelblich grün, in der Reife hoch citronengelb. Besonnte sind auf der ganzen Sonnenseite mit schönen Carmoisinstreifen ziemlich bunt besetzt, oft noch dazwischen eben so punktirt, und einzelne Streifen verlaufen sich auch auf die Schattenseite. Selbst bei beschatteten fehlen die Streifen nie ganz. Punkte fein, wenig bemerklich, erscheinen in der Grundfarbe als hellere Dupfen. Geruch stark, gewürzt, melonenartig.

Fleisch: gelblich, fein, in der Zeitigung mürbe, hinreichend saftreich, von delikatem sehr merklich zimmtartig oder alantartig gewürztem, durch einige Säure erhobenem Zuckergeschmacke.

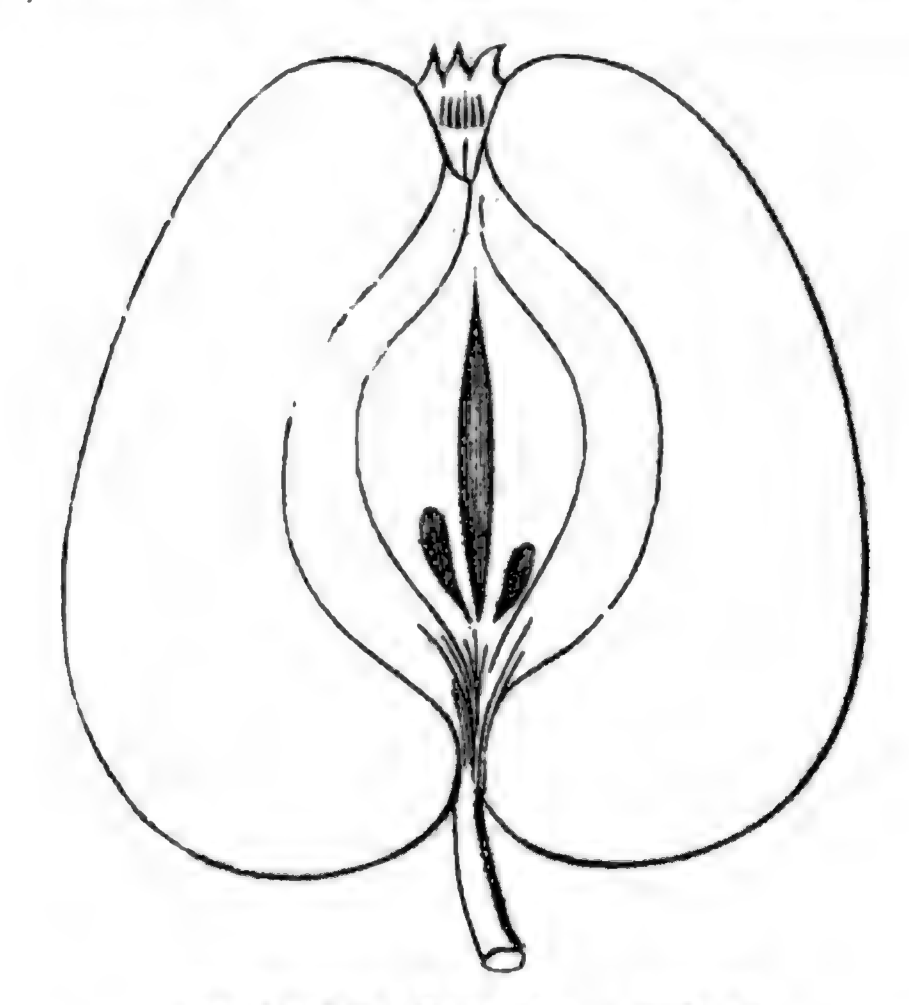
Kernhaus: groß, offen, oft unregelmäßig, enthält ziemlich viele kleine, unvollkommene Kerne, Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: November, den Winter hindurch. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst stark, wird wie Diel beim Alantapfel angibt und ich hier in gutem Boden oft sah, groß, bildet eine gut verzweigte, kugelförmige, etwas düster belaubte Krone und ist früh und recht fruchtbar. In Grasboden bleiben die Früchte zu klein. Sommerzweige etwas fein, schlank, nur mit feiner Wolle nach oben besetzt, schön und etwas hell braunroth, häufig, doch meist fein punktirt. Blatt ziemlich groß, elliptisch, unten stark wollig, meistens etwas flach und spitz gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen stark und dick, etwas weißwollig.

Oberdieck.

No. 110. **Burchardt's Carolin.** II, I. Diel; V, 3 a (b) Luc.; II, 2 B. Hogg.



Burchardt's Carolin. * † Herbst.
Burchardt's kleiner gestreifter Carolin. Diel.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich ein Nordländer. Selbst in Norddeutschland nur selten vorkommend.

Literatur und Synonyme: Burchardt's kleiner gestreifter Carolin. (Diel 21. Bd. S. 62.)

Gestalt: länglich, nach dem Kelch stumpf zugespitzt, ähnlich dem Gr. rheinischen Bohnapfel. Der meistens in der Mitte sitzende Bauch wölbt sich plattrund nach dem Stiel, wo hingegen die Frucht weit stärker nach dem Kelch abnimmt. Der Durchmesser der Breite beträgt gewöhnlich 2—2¼", die Höhe ist diesem Maaße gleich, öfters auch einige Linien mehr.

Kelch: klein, oft fehlerhaft, halb offen, sitzt in einer kleinen Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist, so wie sich auch flache Erhabenheiten über die Frucht hinziehen.

Stiel: der Stiel ist ½" lang, er sitzt in einer tiefen Höhle, welche glatt, öfters auch matt rostfarbig ist.

Schale: grünlich gelb, bei voller Zeitigung hellgelb, etwas zähe fettig anzufühlen. Bei freihängenden Früchten ist die Sonnenseite mit angenehm in die Augen fallenden Carmoisinstreifen besetzt. Punkte nicht häufig, bräunlich und sehr fein, außerdem bei manchen Früchten schwarzbraune Rostflecken.

Fleisch: mattweiß, saftvoll und markig, von einem angenehmen gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack. In Norddeutschland cicadirt dieser Apfel stets in warmen Sommern, wodurch der Geschmack bedeutend gewinnt. Durch das Cicadiren wird das Fleisch auffallend locker, derartig, daß es sich fast ganz in Saft auflöst. Geruch angenehm; welkt nicht.

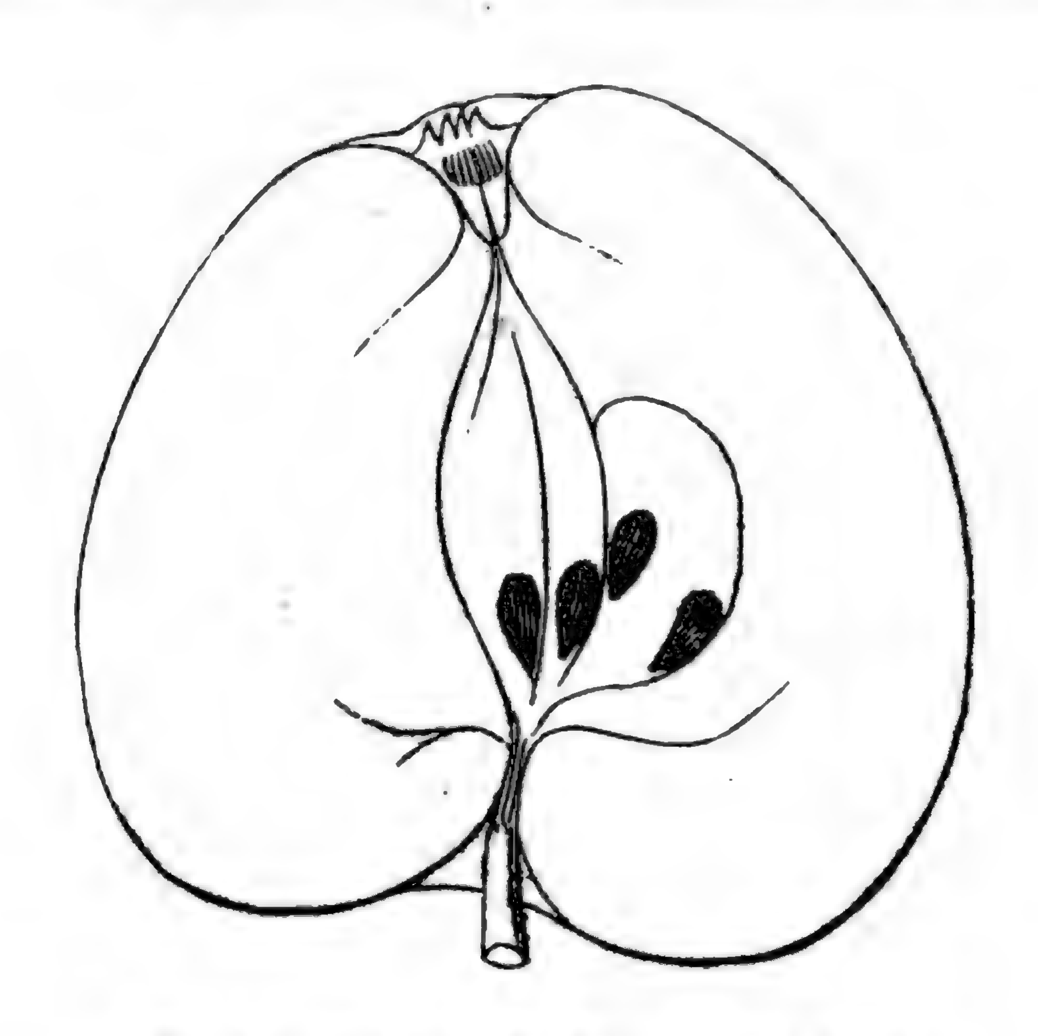
Kernhaus: groß, lang, calvillartig mit flachen Kammern, welche meistens nur taube Kerne enthalten.

Reife und Nutzung: zeitigt Anfangs September und hält sich 3 Wochen. Guter Tafelapfel.

Eigenschaften des Baumes: lebhafter Wuchs und große Tragbarkeit. Die kräftigen Sommertriebe sind nur nach oben leicht mit grauer Wolle bedeckt, dunkel violettartig braunroth und mit nicht vielen zerstreuten Punkten besetzt. Blatt klein, stumpfspitzig, nicht tief gezahnt. Augen anliegend, dreifußig.

Schmidt.

No. 111. Tauben-Apfel v. St. Louis. II, 1. Diel; V, 3 a. Luc.; II, 2 B. Hogg.



Taubenapfel von St. Louis. ** † Herbst.

Heimath und Literatur: diese wohl noch nicht genauer beschriebene Sorte stammt aus Metz von Gebr. Simon Louis; ich erhielt die Frucht aus dem Hofgarten Sr. K. Hoheit des Kronprinzen zu Berg bei Stuttgart durch Hofgärtner Neuner und habe in den Kernobstsf. Württembergs diesen Apfel als Taubenapfel von St. Louis aufgeführt.

Gestalt: ein sehr schöner mittelgroßer Apfel, hochaussehend, beide Durchmesser 3″ betragend; Stielwölbung platt, breit, Bauch unter der Mitte, von wo die Frucht sanft abnimmt und mit einer unregelmäßigen kleinen Kelchfläche endigt. Von der Kelchhöhle aus 4—5 breite, theils kantig erhabene, theils flache Rippen bis zur Stielfläche.

Kelch: halb offen oder offen mit großen breiten grün bleibenden Kelchblättchen eine auffallend tiefe Kelchhöhle zeigend — umgeben von Rippchen und einzelnen Einschnürungen. Kelchfläche sehr unregelmäßig.

Stiel: kurz, fleischig, in weiter aber wenig tiefer Höhle, in der nur feiner Rost sich zeigt.

Schale: glatt, etwas geschmeidig, glänzend, derb. Grundfarbe grünlich und weiß, wovon indeß wenig sichtbar; die Schale ganz mit einem carmoisinartigen Blutroth verwaschen und gestreift, in dem noch dunklere Punkte bemerkbar, die Schattenseite blasser roth, wie marmorirt. Fast an jeder Frucht findet sich ein flammenartiger, breiter rother Bandstreifen. Punkte: sehr vereinzelt, weißgrau, einzelne Rostmale mit rissiger Einfassung, sowie schwarze Rostflecken fast an jeder Frucht.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlich, sehr locker von gewürzhaftem, gutem, süß weinsäuerlichem Geschmacke, sehr saftreich.

Kernhaus: sehr groß, weit offen, mit nur einzelnen dicken Kernen, die klappern.

Kelchröhre: ein sehr tiefer, weiter und stumpfer Kegel.

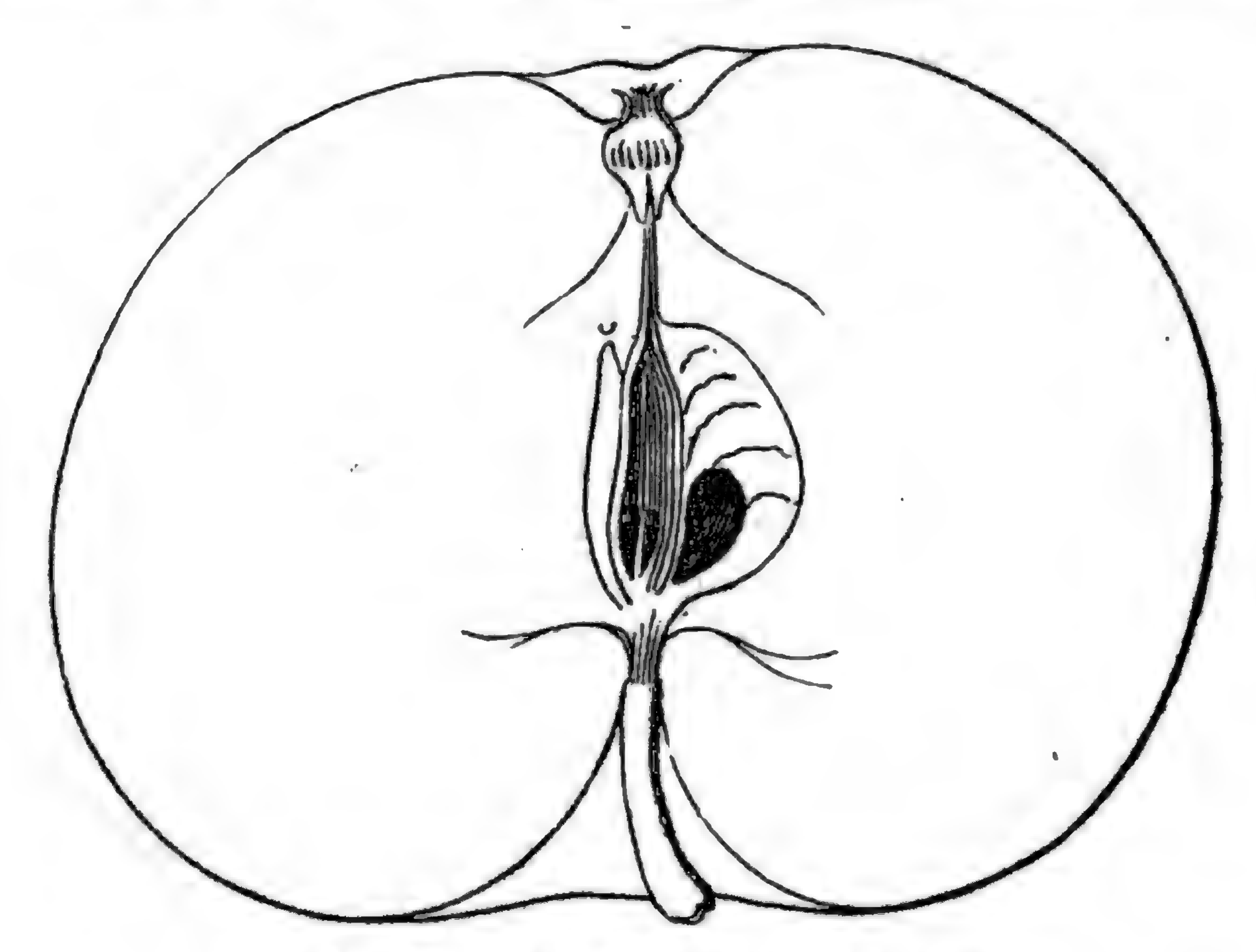
Reife und Nutzung: Ende September und Anfang October, hält sich 2—3 Wochen. Recht gut zum Rohgenuß, eine wahre Zierde für die Tafel, zum Kochen und wohl auch zum Dörren vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum treibt stark, ist aber jung schon recht fruchtbar; sein Holz ist dunkelbraunroth mit weißlichen, länglichen, fühlbaren Punkten versehen und gegen die obere Hälfte hin mit feiner Wolle leicht überzogen. Die Blätter sind breit eiförmig, langgespitzt, doppeltgesägt, unterseits wollig.

Eine empfehlenswerthe Obstsorte.

Ed. Lucas.

No. 112. Großer grüner Rambur. III, 2. Diel; VI, 1 b. (a) Luc; III, 1 A. Hogg.



Großer grüner Rambur. Flot. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: unter obigem Namen, den ich allerdings in keinem pomolog. Werke weiter habe finden können, kommt diese Frucht in dem Catalog der königl. Baumschule im großen Garten zu Dresden vor. Woher sie stammt ist mir unbekannt. Wahrscheinlich ist der Riesen-Rambur des gedachten Catalogs (wie bereits daselbst bemerkt ist) dieselbe Frucht. Auf hiesigem Markte habe ich solche unter dem Namen: Großer grüner Zeisig-Apfel gefunden.

Literatur und Synonyme: aus oben angegebenem Grunde kann ich hier nichts aufführen. — Jeden Falls ist die Frucht sehr nahe verwandt mit Diels grünem Kaiser-Apfel, Bd. I. 101, mit dem Großen Rambur oder Pfund-Apfel, Rambour gros. Bd. III. 100, besonders aber mit dem Grünen Käs-Apfel. Bd. VI, 82.

Da die Frucht sich sehr für den Landmann eignet und deßhalb auch unter obigen Namen in hiesiger Gegend beliebt ist, so erlaube ich mir sie hier zu beschreiben.

Gestalt und Größe ergiebt der beistehende Abriß des Längs-Durchschnitts, unter Hinzufügung der Bemerkung, daß der Querdurchschnitt nur wenig von der Rundung abweicht. Die Frucht gehört jeden Falls mit zu den größten, (3³/₄″ breit und 2³/₄—3″ hoch) und verdient

schon in dieser Hinsicht, da der Landmann für große Früchte eingenommen ist, Beachtung.

Kelch: grünlich, etwas wollig, sehr langblättrig, halb offen, mit feinen Falten, zuweilen auch kleinen Rippen umgeben, die sich aber nur am Rande der Vertiefung bemerklich machen, selten und dann nur breit über die Frucht hinlaufen.

Stiel: braungrün. Höhle strahlenförmig rostig.

Schale: fein, glatt, geschmeidig. Farbe gelblich grün, gewöhnlich ohne alle Röthe, oder nur auf der Sonnenseite schwach bräunlich roth, was sich hauptsächlich dadurch bemerklich macht, daß die ziemlich häufigen, feinen, braunen, weißgrünlich umflossenen Punkte, sich in dem bräunlichen Rothen grau und schwach carmoisinroth umflossen darstellen. Zuweilen finden sich auch feine Rostfiguren.

Kernhaus: nur schwach bezeichnet, verhältnißmäßig. — Fächer desgl., aber geräumig und sehr offen. Selten nur wenig vollkommene Kerne.

Fleisch: weiß mit grünlichen Adern, ziemlich fein, körnig, mürbe, von stark säuerlichem, etwas gewürztem Geschmack. Geruch schwach.

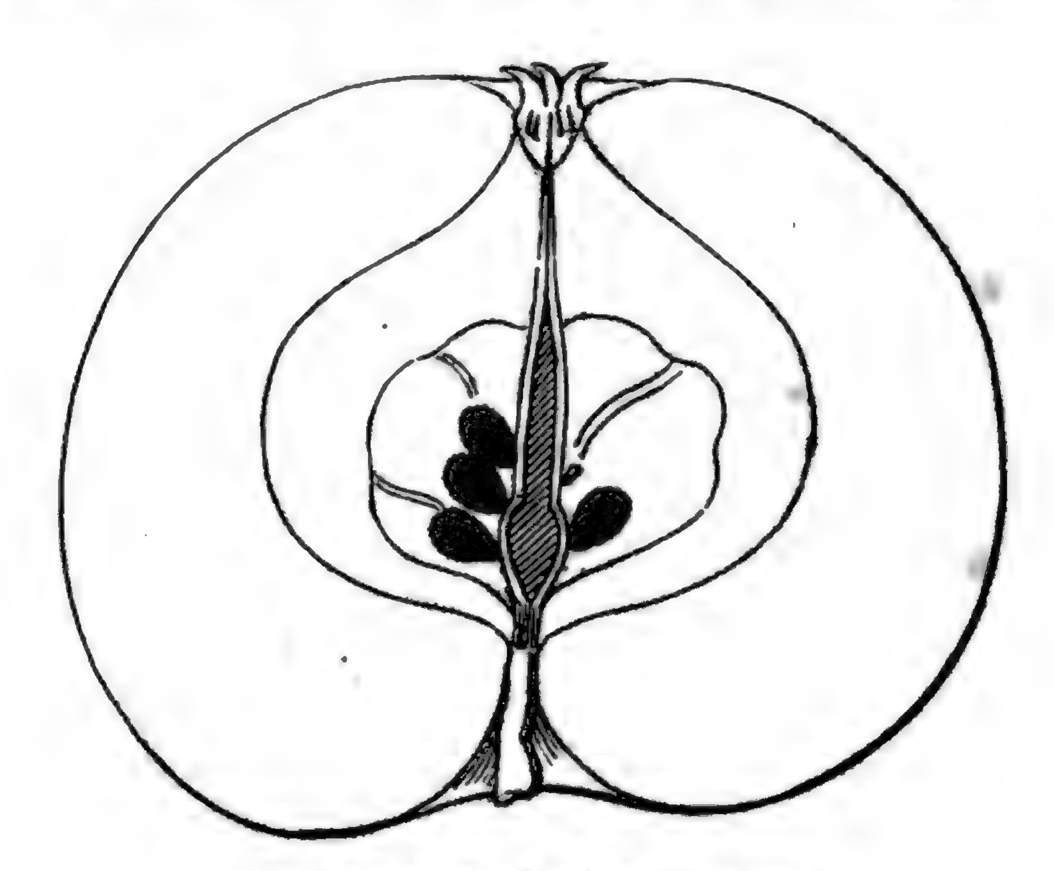
Reife und Nutzung: die Reife tritt Mitte oder Ende November ein und dauert die Frucht wohl den Winter hindurch. Vorzüglich ist dieselbe als Wirthschaftsapfel zu gebrauchen.

Eigenschaften des Baumes: So viel sich bei Sortenbäumen bemerken läßt, ist derselbe starkwüchsig, mit stark abstehenden Aesten versehen, und wird frühzeitig und stark tragbar. Verlangt wie alle große Aepfel geschützte Lage.

Vergleiche ich mit dem Vorstehenden die Beschreibung des Grünen Käs-Apfels, Diel IV. 82, so finde ich keine wesentliche Verschiedenheit. Dagegen scheint der Große Rambur (Diel III. 100) doch einige bedeutende Abweichungen zu zeigen, wenn er auch viele Aehnlichkeit hat. Er soll z. B. gegen den Kelch stark abnehmend zulaufen; die Rippen am Rande der Kelchvertiefung sollen sich öfters stark und breitgewölbt über die Frucht bis zur Stielhöhle verbreiten, die Farbe der Schale soll im Liegen dunkel citron- oder goldgelb werden; das Kernhaus soll geschlossen sein 2c. — Der Grüne Kaiser-Apfel H. I. 101 ist zu unvollkommen beschrieben, oder die Beschreibung von zu unvollkommenen Früchten entnommen, als daß sich darnach etwas Bestimmtes hinsichtlich der Identität sagen ließe, welche überhaupt nur dann mit Gewißheit zu entscheiden sein dürfte, wenn man sich nach Verificirung beider fragl. Sorten, durch Anbau unter gleichen Verhältnissen, davon überzeugt hat.

v. Flotow.

No. 113. Blutrother Cardinal. III, 2. Diel; VI, 2 (3) b. Luc.; III, 1 C (B) Hogg.



Blutrother Cardinal. †† W.
Blutrother Wintercardinal. Diel.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den alten Sorten, ist jedoch wohl nur sehr sporadisch, am meisten vielleicht in der Rheingegend verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel A—B, II, p. 71. Blutrother Wintercardinal. Synonyme nicht bekannt und vermuthet Diel bloß, daß er wohl unter Zinks mehreren Cardinalsäpfeln vorkommen möge.

Gestalt: etwas plattrund, in den kleinern Formen etwas mehr kugelartig, 3½—4″ breit, 3 bis 3¼″ hoch. Ich hatte bisher hochstämmig nur Früchte von der Größe obiger Figur.

Kelch: stark und breitblättrig, ziemlich geschlossen, in geräumiger, oft ausgeschweifter ziemlich tiefer Senkung, die jedoch bei etwas kleineren Früchten auch eng und flach ist, und auf deren Rande etliche Beulen sich erheben, die flach über die Frucht hingehen.

Stiel: stark, oft fleischig, ½—¾″ lang, in schöner, tiefer, mit sternförmigem, sich oft selbst etwas verbreitendem Roste belegter Höhle.

Schale: glatt, nicht fettig, am Baume (was Diel nicht erwähnt) sehr merklich mit Duft belaufen. Grundfarbe in der Reife blaßgelb, wovon bei stark besonnten nichts rein zu sehen ist, da ein schönes dunkles

karmoisinartiges Blutroth die Frucht überzieht, das bei stark besonnten Früchten verwaschen ist, bei etwas beschatteten, wo die Röthe weniger stark ist, aber deutlich streifen- und flammenartig erscheint. Punkte fein, ziemlich häufig, im Roth deutlicher und grau. Geruch ziemlich merklich.

Fleisch: saftvoll, fein, markig, weiß, von weinsäuerlichem Geschmacke.

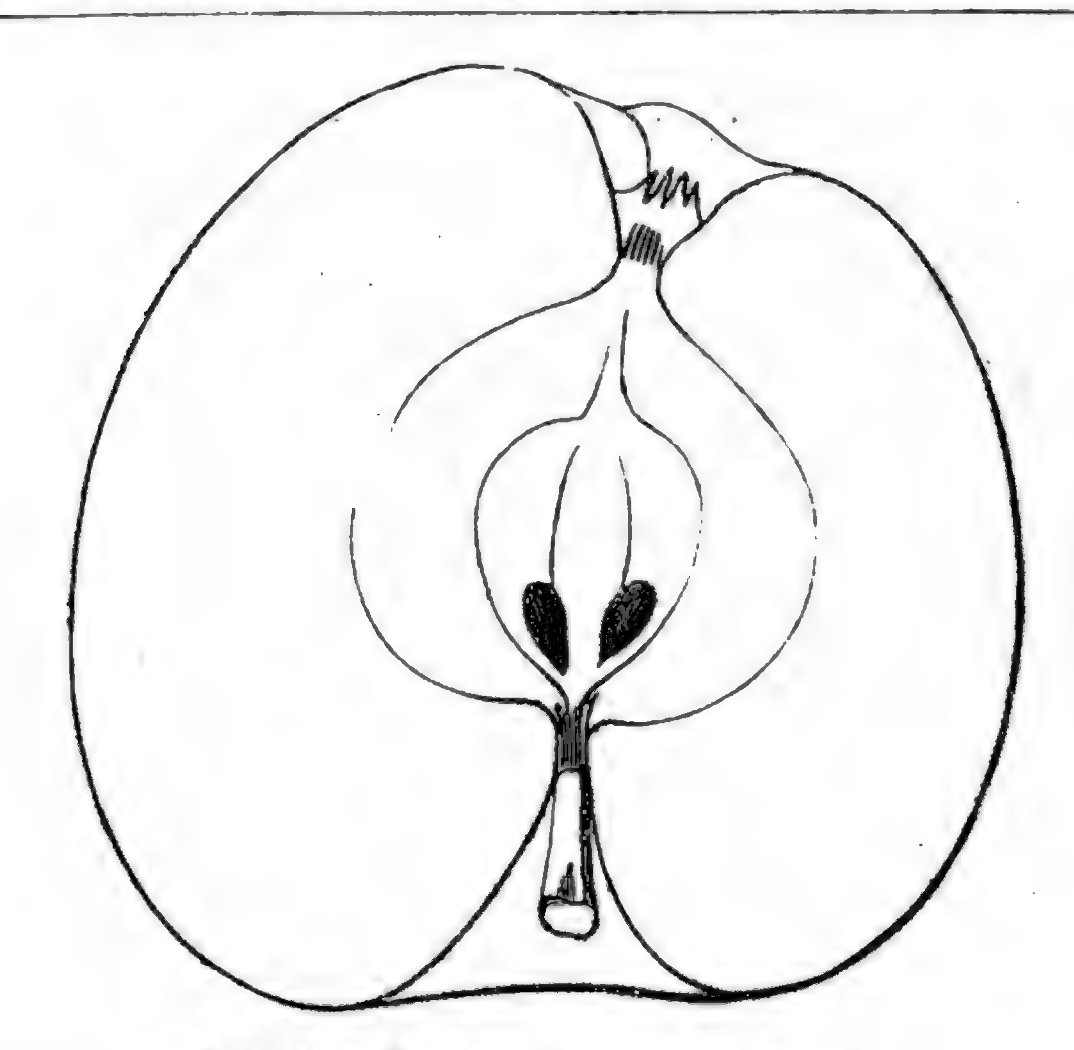
Kernhaus: geschlossen, die engen Kammern enthalten wenige vollkommene Kerne. Kelchröhre: starker Kegel.

Reifzeit und Nutzung: November bis tief in den Winter. Ist eine immerhin recht gute Haushaltsfrucht, die jedoch an Güte von mehrern andern Rambours dürfte übertroffen werden.

Der Baum wächst nach Diel frech, geht hoch in die Luft und bildet eine weitgewölbte, schön belaubte Krone, setzt früh Fruchtholz an und liefert sehr reichliche Erndten. In der Baumschule wächst er mir stark und gesund, und ähnlich wie der Luikenapfel mit langen unregelmäßig in ziemlich spitzen Winkeln und einzeln hervorkommenden Trieben. Sommertriebe nur nach oben etwas fein wollig, glänzend dunkelviolett bis blutroth, nur stellenweise, meist gar nicht silberhäutig, stark und ziemlich in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, eiförmig, oft mehr herzförmig, ziemlich stark stumpfspitz gezahnt. Die Blätter des Fruchtholzes sind ziemlich lang und schmal. Afterblätter lanzettförmig; Augen stark, etwas wollig.

Oberdieck.

No. 114. Lütticher Rambour. III, 2. Diel. VI, 2 b. Luc. III, 1 D. Hogg.



Lütticher Rambour. Diel. †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Haushaltsfrucht wurde von einem Sohne des Herrn Commanns zu Cöln in Lüttich aufgefunden, und bewies der in Nienburg in magerem Boden stehende Baum durch Gesundheit, raschen Wuchs und Fruchtbarkeit, daß die Sorte das von Diel ihr beigelegte Lob verdient. Verbreitet ist sie noch sehr wenig und vielleicht nur bei Lüttich einheimisch.

Literatur und Synonyme: Diel A—B VI, p. 49. Lütticher Rambour; scheint sonst bei keinem Pomologen vorzukommen und finden sich keine Synonyme. Aehnlich ist der Winter-Rambour, doch nicht so gut.

Gestalt: neigt zur Kugelform, ist jedoch oft etwas abgeplattet, 3¼″ breit, 2¾″ bis 3″ hoch. Der Bauch sitzt in der Mitte; Wölbung um den Stiel flachrund; nach dem Kelche nimmt die Frucht etwas stärker ab. Flache Erhabenheiten laufen breit über die Frucht hin, die dabei meist ziemlich rund ist, aber oft ungleiche Hälften hat.

Kelch: breitblättrig, geschlossen, oft verstümmelt, sitzt in geräumiger, tiefer Senkung, auf deren Rande flache Beulen sich erheben.

Stiel: dünn, holzig, ½" lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger Höhle, die zuweilen glatt, meistens mit Rost und oft selbst mit starkem Roste belegt ist.

Schale: Grundfarbe vom Baum grünlich oder schon grünlich gelb, in der Zeitigung hellcitronengelb, doch ist bei besonnten Früchten davon wenig rein zu sehen, indem eine unansehnliche, etwas mattbraune, (Diel nennt das erdartige) Röthe die Frucht größtentheils, am stärksten an den rechten Sonnenstellen überzieht. Manche Früchte haben Rostflecke und Rostfiguren. Punkte zerstreut, fein, an der Sonnenseite häufig stärker, rostfarben. Geruch fehlt.

Fleisch: weiß, oft ein wenig grünlich weiß, fein, fest, saftvoll, von angenehmem, süßweinsäuerlichem, erfrischendem Geschmacke.

Kernhaus: klein, fast geschlossen, Kammern enge, Kerne vollkommen, groß, spitz, braun.

Kelchröhre: geht als breiter Kegel nicht tief herab.

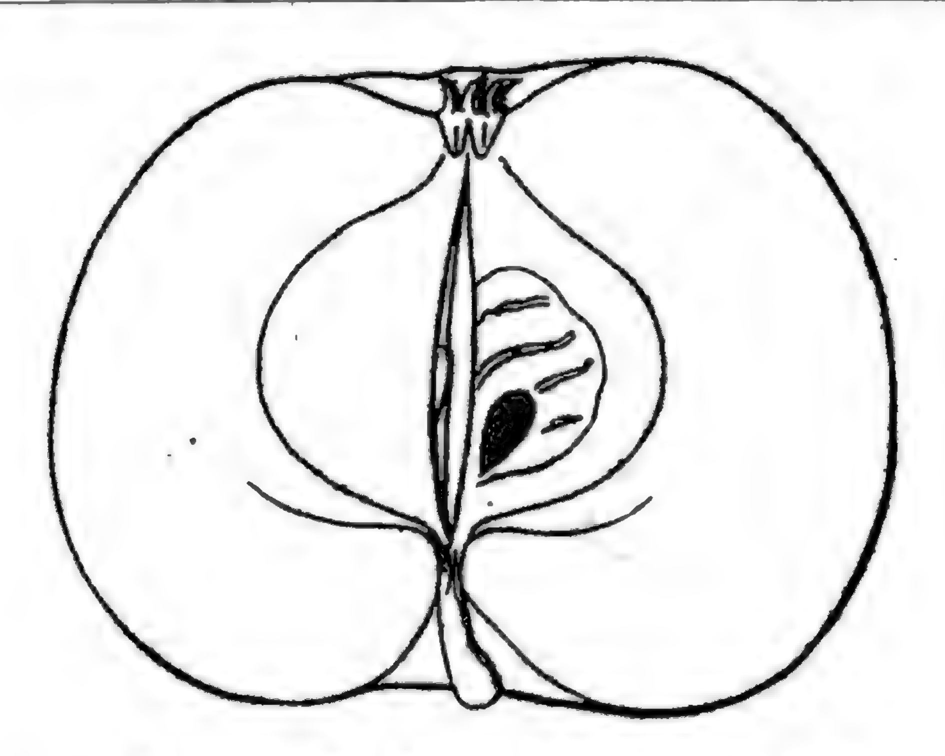
Reifzeit und Nutzung: die Frucht zeitigt im December, fault gar selten und hält sich bis tief in's Frühjahr. Zu allem Gebrauch in der Oeconomie und besonders auch für den Landmann eine recht passende Frucht. Daß diese im Nachwinter etwas welke, wie Diel angibt, habe ich nicht bemerkt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum zeichnet sich schon in der Baumschule durch besonders starken, geradeaufstrebenden Wuchs und starke, lange Sommertriebe aus, wird nach Diel groß und ist früh und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank mit feiner Wolle (nach oben ziemlich stark) belegt, mit Silberhäutchen ziemlich stark überlaufen, durch welches die dunkelbraunrothe Grundfarbe durchscheint und nur fein und hauptsächlich nur nach unten punktirt. Blatt groß, stark von Gewebe, ziemlich flach ausgebreitet, eiförmig, oft rund elliptisch mit aufgesetzter Spitze, unten stark wollig, stark und spitz gezahnt. An kräftigen jungen Stämmen ist es häufig 3" breit und 4 bis 4½" lang. Afterblätter pfriemenförmig, an starken Trieben oft lanzettförmig, Augen stark, weißwollig, auf ziemlich vorstehenden Augenträgern.

Für den Landmann sehr geeignet.

Oberdieck.

No. 115. **Reinette v. Sorgvliet.** IV, 1. Diel; VIII, 1 a (b) Luc.; III, 1 A. Hogg.



Reinette von Sorgvliet. Diel. ** † W.

Heimath und Vorkommen: stammt aus Holland und gehört zu den in großen Ruf gekommenen alten Sorten, die doch kein Mensch richtig kennt und ächt besitzt, ja die noch höchst wenig verbreitet sind. Ein einziges Mal fand ich davon ein Spalier an der Wand unter dem falschen Namen Grüne Reinette oder Nonpareil, aber wenigstens ein Dutzend guter Reinetten sind mir von Gartenliebhabern als Reinette von Sorgvliet bezeichnet (z. B. Carmeliter-Reinette, Reinette von Orleans, Goldzeugapfel, Pariser Rambour-Reinette ꝛc.), theils noch unter Streiten, daß man die ganz ächte Sorte habe, da sie aus der und der berühmten Baumschule abstamme.*) Möchte diese höchst schätzbare Frucht künftig desto mehr gekannt sein!

Literatur und Synonyme: Diel II, p. 75. Knoop I, Taf. 9 ganz kenntlich abgebildet. Christ, vollst. Pomol. 1809, No. 178. Wirkliche Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: ziemlich platt, flach gerippt, 3—3½″ breit, 2½—2¾″ hoch; große Früchte sind meistentheils etwas in die Breite verschoben, so daß die Durchmesser ½″ verschieden sein können. Viele sind indeß regelmäßiger geformt und dann meist verhältnißmäßig etwas höher; die

*) Mundus vult decipi! Ein Baumschuleninhaber sagte mir: die Reinette von Sorgvliet wird gar häufig gefordert und gebe ich eben den Leuten dann die Reinette von Orleans als Reinette von Sorgvliet, so sind sie nachher höchst zufrieden.

kleinen Früchte sind etwas kugelförmig. Ueber die Frucht laufen flache, doch sehr bemerkliche Erhabenheiten hin, von denen eine oder zwei sich gern stärker vordrängen. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt und nimmt derselbe nach dem Kelche nur etwas stärker ab. Oft ist die Frucht 1/4" größer, als die Abbildung zeigt.

Kelch: nach Diel bald offen, bald geschlossen, (war bei mir bisher immer geschlossen) ist ziemlich stark, bleibt grün und sitzt in sehr geräumiger, ziemlich tiefer Senkung mit Falten und schon stärker hervortretenden Rippchen umgeben, die sich auf dem Rande der Kelchsenkung seltener regelmäßig und zu fünf, meistens etwas unregelmäßig erheben.

Stiel: kurz, oft etwas fleischig, ragt nicht oder wenig über die Stielwölbung hinaus, steht bald in etwas enger, bald geräumiger und tiefer, bald glatter, bald etwas mit Rost belegter Höhle.

Schale: fein, abgerieben sehr glänzend, wird nicht fettig, vom Baume hellgrün oder nur etwas gelblich grün, im Liegen blaßgelb mit zurückbleibenden einzelnen grünen Stellen. Von Röthe nur selten ein trübbräunlicher Anflug, einzeln finden sich dagegen dunkelkarmoisinrothe Fleckchen an der Sonnenseite. Punkte zahlreich, fein, ziemlich regelmäßig vertheilt, um die Stielwölbung am stärksten. Bei der vollen Zeitigung entstehen, nach Diel, gern linsengroße eingesenkte Faulflecken, die aber nicht in das Fleisch gehen. Geruch schwach.

Fleisch: sehr fein, etwas grünlich gelb, erst fest, später weich und zart, sehr saftvoll, von sehr angenehmem, etwas weinartigem gezuckerten Geschmacke, der dem des Weißen Wintercalvills ähnlich, doch nicht ganz so gewürzt ist.

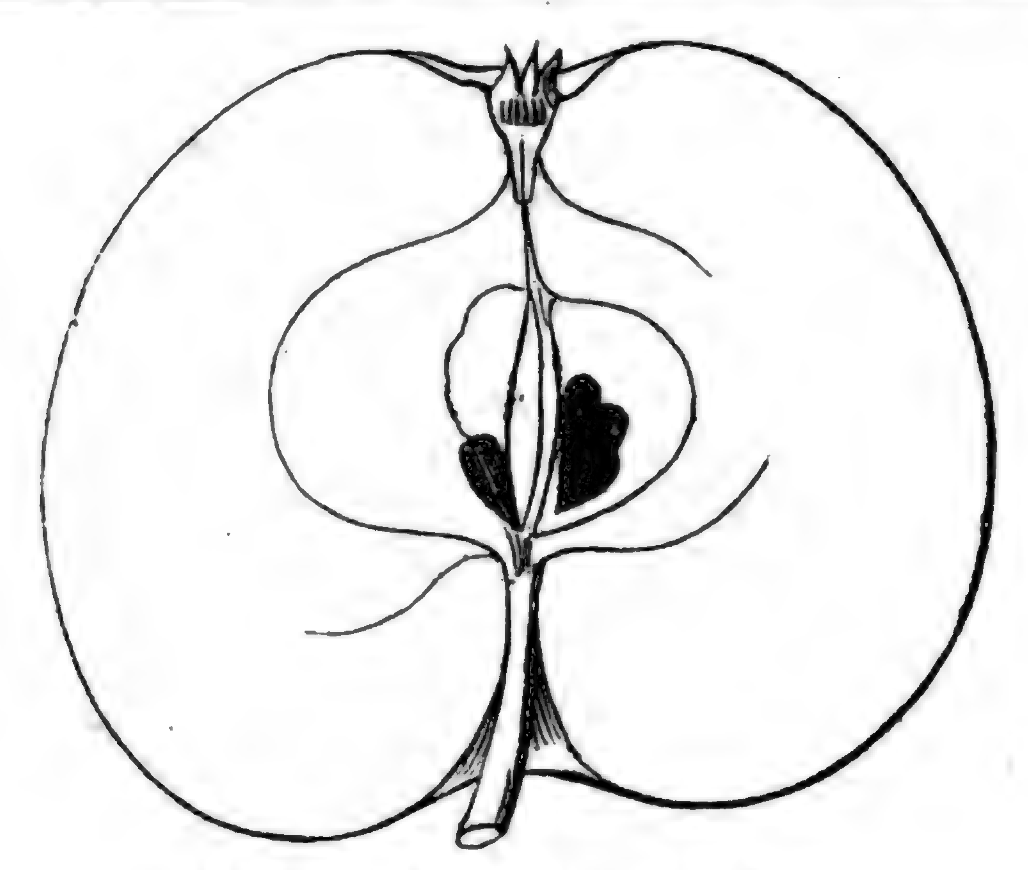
Kernhaus: wenig geschlossen, oft etwas offen; die geräumigen Kammern enthalten meist taube Kerne. Kelchröhre ist sehr kurz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer. Sehr guter Tafel- und Haushaltsapfel.

Eigenschaften des Baumes: der Baum, welcher nach Diel ansehnlich groß wird, belaubt sich schön, doch, trotz des großen Laubes nicht sehr dicht, und trägt die Aeste stark abstehend, die viel kurzes Fruchtholz ansetzen und bald und reich tragen. Er wächst schon in der Baumschule rasch und blieb auch bei mir in leichtem und schwerem Boden gesund. Nur in dem sehr krebssüchtigen Boden meines Gartens in der Stadt Nienburg litt er stark am Krebs. Sommertriebe stark, mit feiner Wolle stark belegt, darunter bräunlich roth, doch durch ein überlaufendes Silberhäutchen etwas silbergrau mit durchscheinendem Braun, nur wenig punktirt. Blatt recht groß, 4" lang und 2 1/2" breit, flach ausgebreitet, unten wollig, ziemlich elliptisch, etwas grob und häufig doppelt gezahnt, Afterblätter schmal, lanzetförmig, Augen stark, zahlreich, weißwollig, herzförmig.

Oberdieck.

No. 116. Goldzeug-Apfel. IV, 1. Diel. VII, 1 (2).b. Luc. III, 1 A. Hogg.



Goldzeug-Apfel. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den vorzüglich schätzbaren alten Sorten, Duhamel beschreibt ihn zuerst als Vrai Drap d'or I, p. 24, Taf. 12, wenigstens darf man glauben, daß unerachtet einiger Abweichungen Duhamel die von Diel beschriebene Frucht gehabt habe. In Deutschland ist der Apfel weit verbreitet, von jedem der ihn hat sehr geschätzt, aber bisher fast überall entweder unter falschem Namen, oder dem Namen nach gar nicht gekannt, angebaut. Der richtigen Kenntniß des Namens ist sehr hinderlich gewesen, daß Diel den Werth der Frucht nicht kannte und sie mit der wenig passenden Bemerkung abfertigte: „grenzt an die Süßäpfel." Möge sie künftig desto genauer gekannt sein!

Literatur und Synonyme: Diel III, p. 115. Der Goldzeug-Apfel. T. O. G. XIV, Taf. 8, S. 156. Goldstick-Apfel, (Abbildung ziemlich schlecht). Christ, vollst. Pomol. 1809, No. 167. Goldgestickter Apfel, richtig beschrieben, aber Abbildung sehr schlecht. Hogg führt ihn gleichfalls p. 69 als Drap d'or, gut beschrieben, auf, mit dem Synonym Vrai drap d'or (indem auch der Gelbe Fenchel-Apfel oft Drap d'or heiße) und dem sicher auch in England nur bei schlecht gewachsenen Früchten richtigen Urtheile, daß die Sorte mehr ein guter Küchenapfel sei. Der Londoner Catalog hat noch die schwerlich richtigen Synonyme Bay Apple, Bonne de Mai. Die Bemerkung des T. O. G., daß die Frucht in England Embroidered Pipin heiße, ist nach Hogg S. 232, wo diese Frucht mit dem Synonyme Reinette Brodée vorkommt, wohl nicht richtig, da Reinette brodée die Hieroglyphenreinette ist, die allerdings

eben sowohl als die Charakterreinette und der goldartige Fenchel-Apfel auch Drap d'or heißt. Downing p. 71 hat als Drap d'or, bei dem er sich sowohl auf Duhamel, als auf die Synonyme des Londoner Catalogs bezieht, einen von August bis Oct. zeitigenden Sommerapfel, und nicht den rechten. In Deutschland hat die Frucht, weil man sie schätzte, neuerdings mehrere neue Namen erhalten, als Reinette Joseph II, Donauers Reinetten-Rambour, Oberdiecks große gelbe Zuckerreinette, Ananasapfel (von dem feinen, etwas ananasartigen Gewürze) Berlinger (bei Heilbronn). Nach Herrnhausen ist sie auch, und wahrscheinlich von Diel als Deutscher Gulderling gekommen, unter welchem Namen jetzt mehrere Sorten gehen, so daß die rechte schwer herauszufinden ist.

Gestalt: großer, hochgebaut kugelförmiger, schöner Apfel. Der Bauch befindet sich in oder nur wenig unter der Mitte, beide Wölbungen sind sich ziemlich ähnlich, doch spitzt sich der Apfel nach dem Kelche gewöhnlich etwas mehr zu. Die Rundung ist durch mehrere flache Erhabenheiten, besonders am oberen Theil der Frucht, doch meist nur wenig, unterbrochen.

Kelch: geschlossen, spitzblättrig, lange grünbleibend, in kleiner, bald etwas tiefer, bald ganz flacher mit feinen Falten und Fleischperlen umgebenen Einsenkung, wodurch der Kelch gewöhnlich wie eingeschnürt erscheint.

Stiel: sehr kurz, nicht selten fleischig, in weiter, meist nicht sehr tiefer, glatter und eigenthümlich grünbleibender Höhle.

Schale: glatt, glänzend, anfangs vom Baum gelblich hellgrün, mit grünen flammenartigen Streifen an der Stielwölbung, die später, wenn die Schale blaß goldgelb wird, mehr verschwinden und nur in der Stielhöhle bleiben. Starkbesonnte Früchte zeigen eine kleine Stelle wie goldartig geröthet, sonst fehlt jede Röthe. Punkte fein aber zahlreich und an vielen Früchten auch feine, wie netzartige, figurenähnliche, feine Rostanflüge, an einzelnen Früchten selbst Ueberzüge, namentlich Bandstreifen von Rost an der Stielwölbung, sowie einzelne Regenflecke.

Fleisch: gelb und von angenehmem Geruch, locker, markig, saftvoll, von sehr delicatem, etwas citronenartig gewürztem, weinigem Geschmack.

Kernhaus: weit, calvillartig, offen, nur selten geschlossen, die Kammern sehr geräumig, vollsamig. Kerne ausgebildet, langgespitzt.

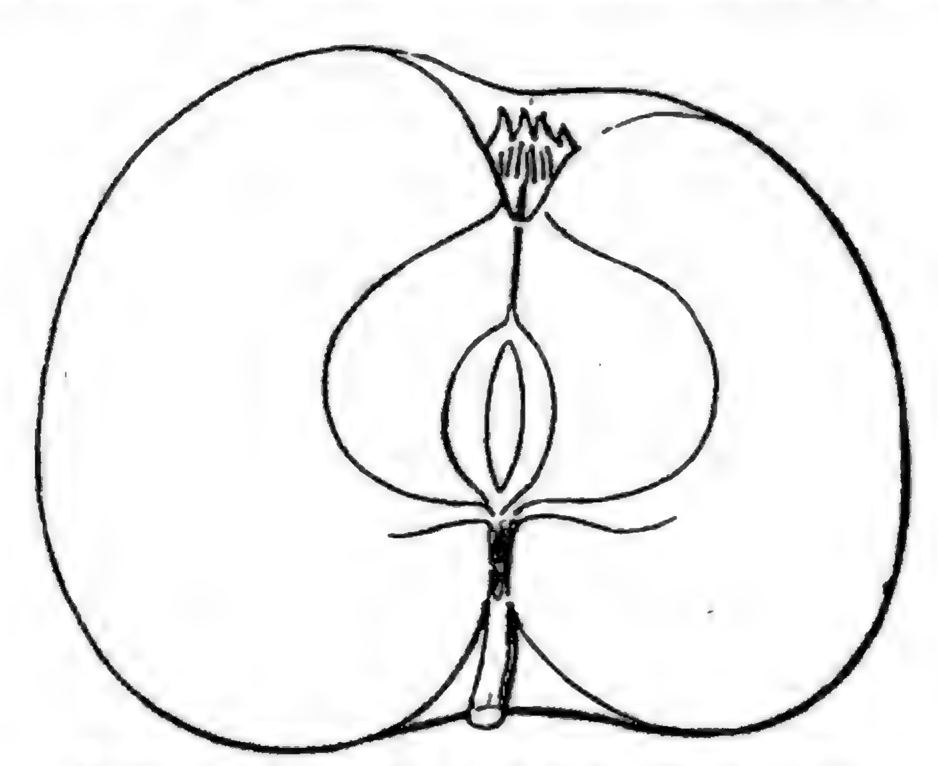
Kelchröhre: schmal, häufig tiefgehend, trichterförmig.

Reife und Nutzung: November bis März. Ein Tafelapfel allerersten Ranges und zu jedem ökonomischen Zweck ebenfalls vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird groß und bildet eine hochkugelförmige Krone, deren Spitzen immer charakteristisch etwas herabhängen. Sein Holz ist fein und er bildet Fruchtholz (besonders dünne Fruchtruthen) bald und häufig. Die Sommertriebe sind schwärzlich braunroth und befilzt. Das Blatt ist charakteristisch schmal und lang. Trieb und Blüthe ziemlich spät, woher es auch kommt, daß der Baum sehr häufige reiche Erndten giebt. Im Hannoverschen findet sich der Baum häufig selbst an den Chausseen, wo er die schönsten Früchte und sehr reichlich trägt. Steht der Baum sumpfig und beschattet, so erhält die Frucht viele schwarze Flecke.

Oberdieck und Lucas.

No. 117. Grünling v. Rhode-Island. IV, 1. Diel; VIII, 1b. Luc.; III, 1A. Hogg.



Grünling von Rhode-Island. ** †† Winter.
Rhode Island Greening Hort. Soc.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht ist, wie schon der Name andeutet, amerikanischen Ursprungs und dort so verbreitet und gekannt, daß Downing in Rücksicht darauf bemerkt, es könne überflüssig erscheinen, sie noch zu beschreiben. Vorzüglich wird dieser Apfel in denjenigen östlichen Staaten gebaut, wo der gerühmteste amerikanische Apfel, der Newtown Pippin, dem obiger an Güte nahe kommt, nicht mehr seine volle Güte erlangt. Auch in England, wohin er durch die Londoner Gartenbaugesellschaft kam, ist er ziemlich verbreitet. In Deutschland ist er durch die Gebrüder Baumann zu Bollweiler zunächst bekannt geworden, aus deren Baumschule er an Dittrich kam, ist jedoch noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 41; Hortic. Soc. Catal. 1842, No. 703. Downing, S. 128, No. 141; Hogg, S. 170, No. 300. Als Synonyme führen Hogg und Downing an: Green Newtown Pippin, unter welchem Namen Lindley in seinem Guide etc. ihn beschrieben habe, Jersey Greening (Coxe View 129). Burlington Greening (Coxe). Verwechselt muß er nicht werden mit dem Rhode Island schlechtweg, ohne Beisatz des Greening, welchen Namen Hogg als Synonym von Gloria mundi (Monstrons Pippin) S. 91 mit aufführt. In den Annales de Pomologie 1855, S. 60 ist er gut abgebildet, doch stärker geröthet, als er bei uns wird.

Gestalt: flachrund, 3″ breit, 2½″ hoch. Bauch ziemlich in der Mitte und beide Wölbungen nur wenig verschieden. Breite Erhabenheiten laufen über die Frucht hin. Meistens sind beide Hälften gleich.

Kelch: kurzblättrig, wollig, geschlossen, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Senkung, mit Falten und feinen Rippchen umgeben.

Stiel: ½—¾″ lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger, rostfreier Höhle.

Schale: ziemlich fein, im Liegen oft geschmeidig, vom Baume ziemlich dunkel grasgrün, später grüngelb und zuletzt hellgelb. Nur bei einzelnen Exemplaren ist die Sonnenseite bräunlich angehaucht. Die Kelchwölbung zeigt zuweilen Anflüge von Rost. Punkte zerstreut, fein, in der Grundfarbe mit weißlichen Dupfen umgeben. Geruch schwach.

Fleisch: grünlich gelb, fein, markig, saftreich, von angenehmem, gewürztem, weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: ziemlich groß, geschlossen; Kerne nur theilweise vollkommen, hellbraun, länglich spitz.

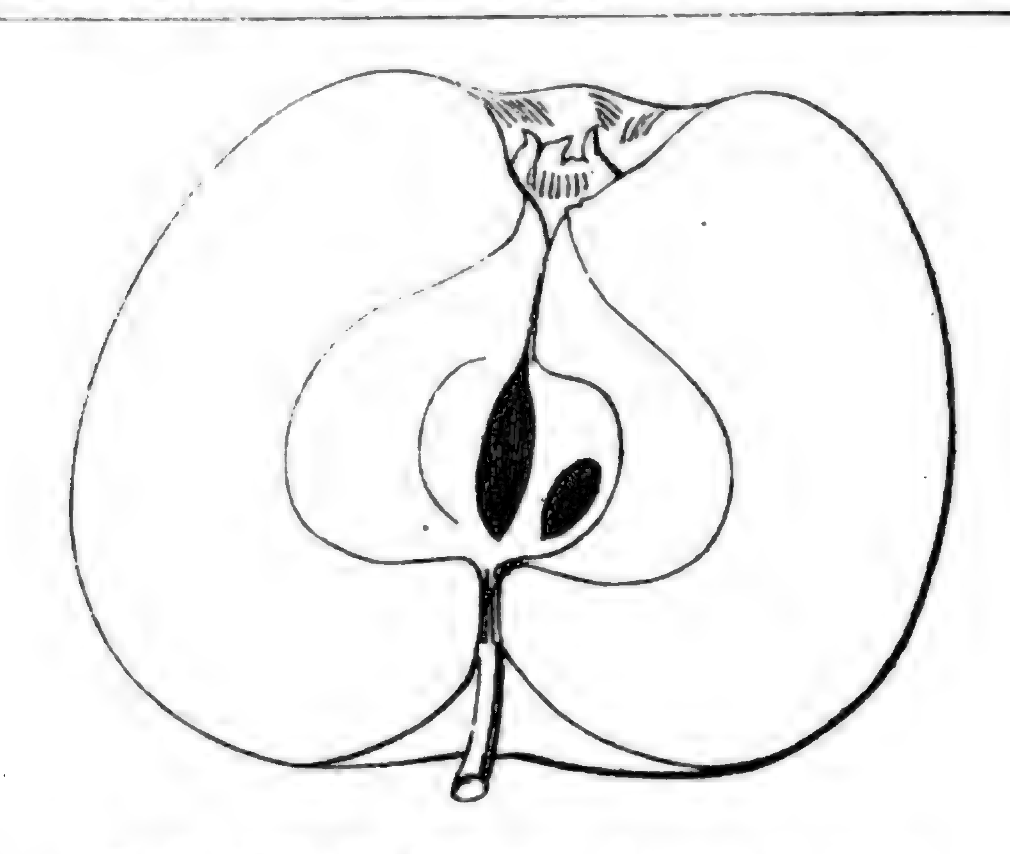
Kelchröhre: kurz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im November oder December und hält sich bis zum Frühlinge. Etwas nach Michaelis gebrochen welkt die Frucht bei uns nicht und ist für Tafel und Haushalt schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst recht lebhaft und trägt früh, auch sagt Downing, daß er in allerlei Boden gedeihe, was ich hier in leichtem und schwerem Boden bestätigt fand. Triebe schlank, nur wenig mit Wolle belegt, braunroth, doch durch ein überhinlaufendes, starkes Silberhäutchen ziemlich silbergrau mit durchscheinendem Braun, wenig punktirt. Blatt mittelgroß, mit den Rändern häufig etwas muldenförmig in die Höhe gebogen, elliptisch oder langeiförmig, stark und scharf gezahnt. Die Blätter der Fruchtaugen sind schmal, und oft 2½ mal so lang, als breit. Afterblätter lanzettförmig, doch schmal.

Oberdieck.

No. 118. Gelbe span. Reinette. IV, 1. Diel; VII, 2 a (b) Luc.; III, 1 A. Hogg.



Gelbe spanische Reinette. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: die Abstammung des Apfels ist unbekannt. Diel erhielt sie 1805 als Reinette d'Espagne von Hrn. Commerzienrath v. Nell zu Trier; er vermuthet, daß sie aus Lothringen abstamme und nicht die als sehr groß geschilderte Wahre spanische oder Reinette blanche d'Espagne sein werde. Zum Unterschiede gab er ihr das Beiwort: Gelbe.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. IV, 82: Gelbe spanische Reinette. Abbildung im T. Obstkabinet No. 34 ganz gut, nur nicht gerippt genug. Kommt sonst nicht vor. Ob die Calvillartige Reinette Diels (Heft I, 130) und Merlets Reinette calvillée, die wenigstens höchst ähnlich ist, dieselbe sein werde, weiß ich noch nicht, doch scheint mir der Geschmack merklich verschieden und die letztere auch noch etwas leichter zu welken. Auch das Verhältniß zu der erst neuerdings aus mehreren Quellen bezogenen Reinette blanche d'Espagne kenne ich noch nicht.

Gestalt: ziemlich kugelartig, oft etwas zum Konischen geneigt, 2¾—3" breit, ¼" niedriger, im Aeußeren einer Edelreinette sehr ähnlich, die nur, namentlich hier, weit kleiner bleibt. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, oder nur etwas mehr nach dem Stiel hin. Nach dem Kelch nimmt sie bemerklich stärker ab und endigt ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: stark, breitblättrig, nach Diel geschlossen, doch fand ich ihn an großen Früchten mehrmals auch ziemlich offen, sitzt in geräumiger,

oft recht tiefer Senkung, in der man mehrere schöne Rippen sieht, die bald recht calvillartig, bald am Bauch etwas flacher bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, 3/4" lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger, rostiger Höhle.

Schale: an sich glatt, durch die Rostpunkte und Rostanflüge fein rauh, nicht fettig oder geschmeidig werdend; vom Baume, nach Diel, blaßgelb oder strohweiß, bei mir immer gelblich grün, im Liegen hohes Citronengelb. Röthe fehlt meistens, oder die Sonnenseite hat nur einen nicht weit verbreiteten Anflug matter bräunlicher Röthe. Punkte häufig, theils stark und wirkliche Roststernchen; häufig und besonders in der Röthe sind sie heller umringelt und erscheinen als hellere Dupfen. Geruch schwach.

Fleisch: nach Diel weiß, ins Gelbliche spielend, bei mir stets schwach grünlich gelb, sehr fein, abknackend, in der Reife mürbe, mäßig saftvoll, von erhabenem, gewürzhaften, etwas weinartigen, delikaten Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, mit hohler Achse. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten lange, spitze, kaffeebraune, starke Kerne.

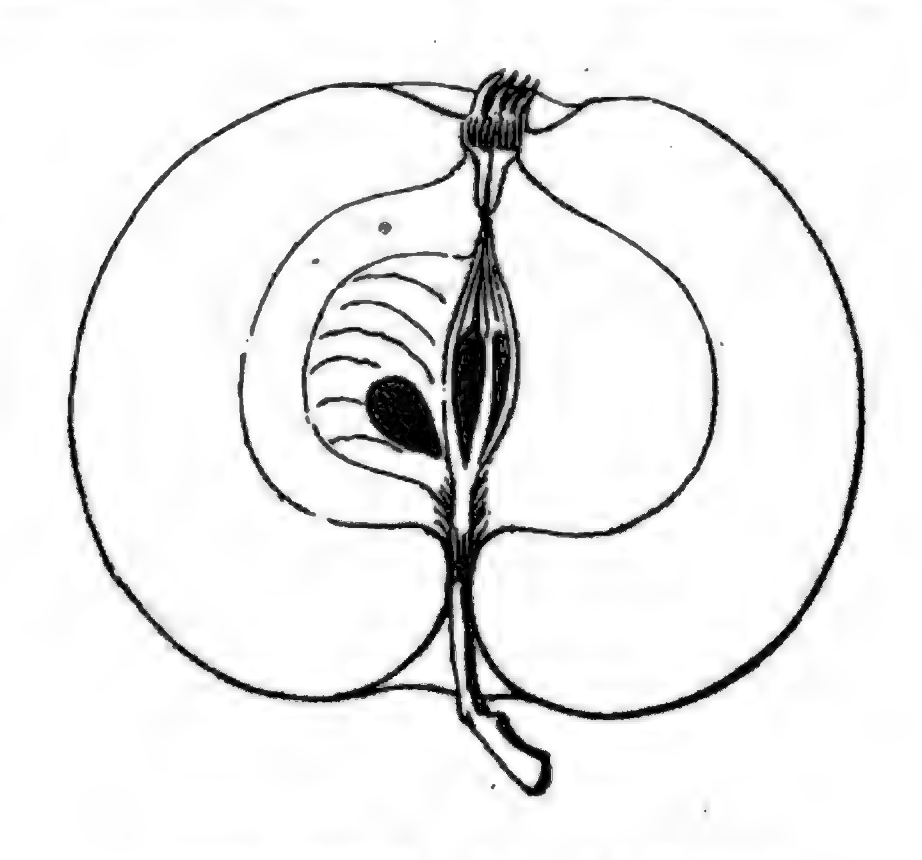
Kelchröhre: geht als Kegel bis aufs Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und verliert erst gegen das Frühjahr den Wohlgeschmack. Nur etwas nach Michaelis gebrochen, welkten die Früchte auch hier nicht; gehört für die Tafel zu den besten und ist zu jedem Gebrauche auch im Haushalte sehr tauglich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst sehr lebhaft, geht nach Diel mit vielen Aesten schön in die Luft, belaubt sich stark, und bildet eine kugelförmige Krone. Er wuchs auch mir in leichtem und schwerem Boden gesund und zeigte sich früh und sehr tragbar. Sommertriebe stark, nach oben mit Wolle belegt, braunroth, mit Silberhäutchen leicht, oft auch stark überlegt, häufig, doch etwas fein (nach Diel stark) punktirt. Blatt mittelgroß, meist eiförmig, oft lang herzförmig oder zum Elliptischen neigend, unten wollig, ziemlich stark, meist gerundet, oft auch spitzer gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen herzförmig, etwas weißwollig. Augenträger ziemlich vorstehend.

Oberdieck.

No. 119. **Süßer Bough.** IV, 1. Diel; VIII, 1 b. Luc.; I, 1 A. Hogg.



Süßer Bough. Flot. * † August.

Heimath und Vorkommen: nach Downing ist der Apfel amerikanischen Ursprungs. Ich habe ihn schon vor längerer Zeit, anfänglich unter dem falschen Namen als Large early red in Reisern erhalten. Er scheint in deutschen Gärten und Obstbaumschulen noch selten vorzukommen (Dresden, in der k. Baumschule des großen Gartens), verdient aber unter den Frühäpfeln wegen vorzüglicher Güte und Tragbarkeit wohl weitere Beachtung.

Literatur und Synonyme: Hogg beschreibt ihn S. 125 unter dem Namen: Large yellow Bough. Desgleichen Downing S. 74. Als Synonyme geben dieselben an: Large early yellow Bough der Londoner Catalog, Sweet Bough (zum Unterschied von Tart Bough [saurer Bough], wie der Early Harvest A. Downing 72 auch genannt wird), Early Bough (Kenrick), Bough (Coxe), Sweet Harvest (Down.)

Gestalt: $2\frac{1}{2}''$ breit und $2''$ hoch, im Querschnitt rund.

Kelch: grünlich, langblättrig, etwas wollig, geschlossen, in einer kleinen, mit feinen Falten umgebenen Vertiefung.

Stiel: grün und roth, wollig, knospig, in einer etwas engen, hellbraun rostigen Vertiefung.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, groß; Fächer sehr geräumig und sehr stark nach der Achsenhöhle geöffnet. Viele schöne Kerne. — Kelchhöhle mit der ziemlich langen Röhre trichterförmig.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, ziemlich saftig, angenehm, gewürzhaft reinettenartig. — Geruch stark und angenehm.

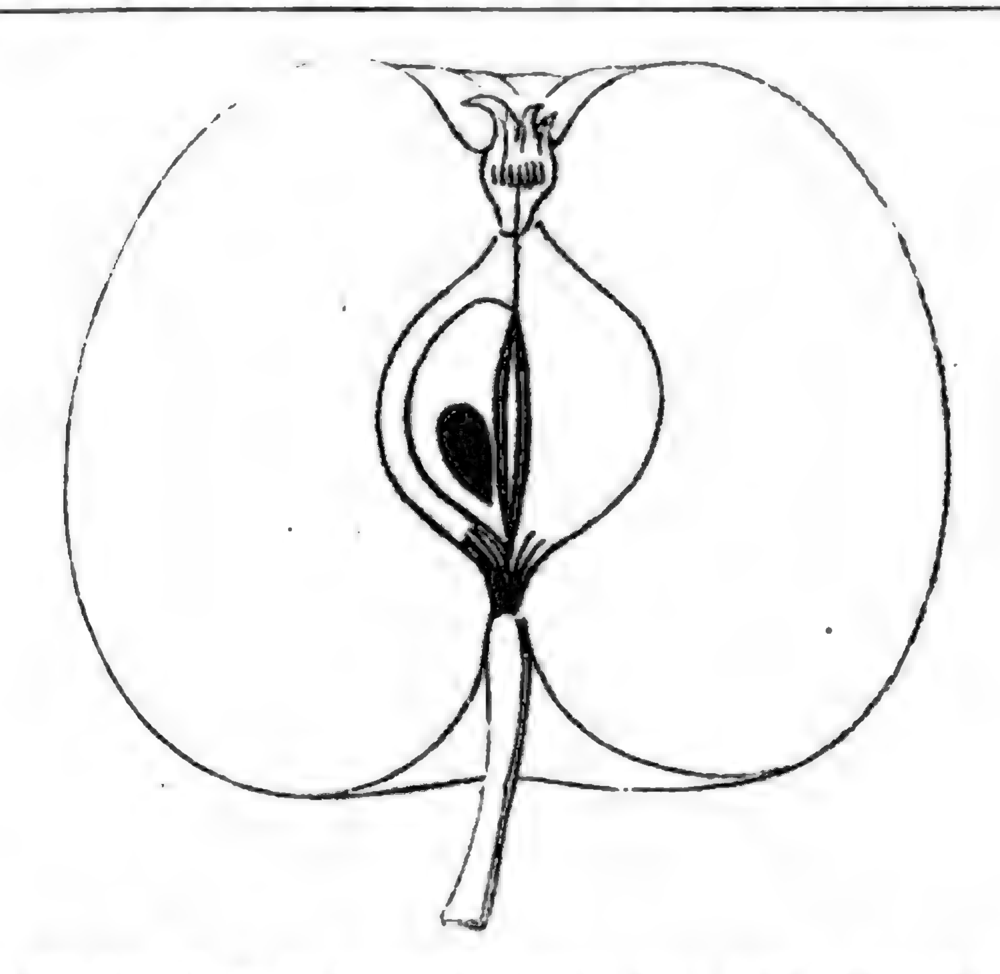
Reife und Nutzung: Mitte August, hält sich aber mehrere Wochen. Sehr gute Sommerfrucht zu jedem Gebrauch und wegen ihres Geschmacks, ihrer verhältnißmäßig langen Dauer (als Marktfrucht) und ihrer großen Tragbarkeit sehr zu empfehlen. Die Engländer setzen ihn als Desertapfel in den 1. Rang.

Baum: wächst Anfangs lebhaft, wird aber frühzeitig und reichlich tragbar und daher nicht groß, scheint mir aber übrigens weder in der Blüthe noch im Holze besonders empfindlich. Nach Downing ist der Baum von mittelstarkem Wuchs, reichtragend und bildet eine runde Krone.

v. Flotow.

= I №48 verbessert.

No. 120. Goldgelbe Sommer-Reinette. IV, 1. Diel; VIII, 1 b. Luc.; I, 2 A. Hogg.



Goldgelbe Sommer-Reinette. Diel. * †† Ende Sept.—Anf. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen Apfel unter dem Namen Reinette d'oree d'été aus Trier, und beschrieb ihn zuerst 1806 in Bd. XIII. S. 97 und auf seine Empfehlung hat er sich wohl nachher in die Gärten und Baumschulen Deutschlands verbreitet.

Literatur und Synonyme: Außer Diel findet er sich bei Dittrich I, 271, bei Oberdieck 185, bei Lucas 72. Die Abbildung bei v. Aehrenthal T. XXXVIII. scheint mir nicht gelungen, besonders auch im Colorit. Diel hält für wahrscheinlich, daß Mayers gelbe Frühreinette, Reinette jaune hative, dieselbe sei, doch will er Duhamels jaune hative, die in allen französischen pomologischen Werken vorkommt, nicht für dieselbe halten. Ich kann darüber nicht entscheiden. Ebenso ist nach Diel, Bd. XXI. 14, der Rambouillet mit unserer Frucht identisch, und ich habe allerdings unter diesem Namen von Dittrich dieselbe Frucht erhalten, die freilich mit Hirschfelds Rambouillet schwerlich einerlei sein dürfte. — Duh. jaune hative wird auch von den englischen Schriftstellern erwähnt.

Gestalt: eine recht vollkommen, regelmäßig ausgebildete Frucht vom Hochstamm zeigt der Abriß, 2 2/3" breit und 2 1/3" hoch, oft größer.

Kelch: grün, ziemlich lang- und breitblättrig, etwas wollig, geschlossen, mit feinen Falten, die auch am Rande noch bemerkbar sind, umgeben, zuweilen auch mit 5 Perlen. — Querdurchschnitt sehr rund.

Stiel: grün und braun, etwas wollig, zuweilen etwas roth, an der Frucht meist etwas verdickt. — Vertiefung meist etwas rostig oder noch grünlich.

Schale: sehr fein, glatt, sehr geschmeidig, fast fettig, von schön blaßgelber Farbe, ohne Röthe, nur etwas höher goldgelb oder höchstens feinröthlich angelaufen; mit feinen braunen Punkten, welche auf der Sonnenseite zuweilen röthlich, auf der Schattenseite oder bei noch nicht gänzlicher Reife grünlich, später aber weißlich umflossen sind, oder als weißliche Stippchen unter der Haut erscheinen. Selten zeigen sich etwas feine, bräunliche Rostfiguren, schwärzliche Wasserflecke und Warzen.

Fleisch: weiß, etwas ins Gelbliche fallend, fein, ziemlich mürbe, markig, wenig saftig, aber von angenehmem, süßweinig säuerlichem Geschmack. — Wird zuweilen etwas stippig.

Kernhaus: wie die Abbildung zeigt, sehr charakteristisch, klein, nach oben und unten spitz zulaufend, citronen- oder melonenförmig mit langem Hals. Achsenhöhle schmal. Fächer sehr schmal, mehr oder weniger, zuweilen nur unten geöffnet (je nach der Reife der Frucht), geräumig, mit vielen, wenn auch zum Theil verkrüppelten Kernen, meist 5 in einem Fache. Die ausgebildeten Kerne klein und rundlich. — Geruch schwach.

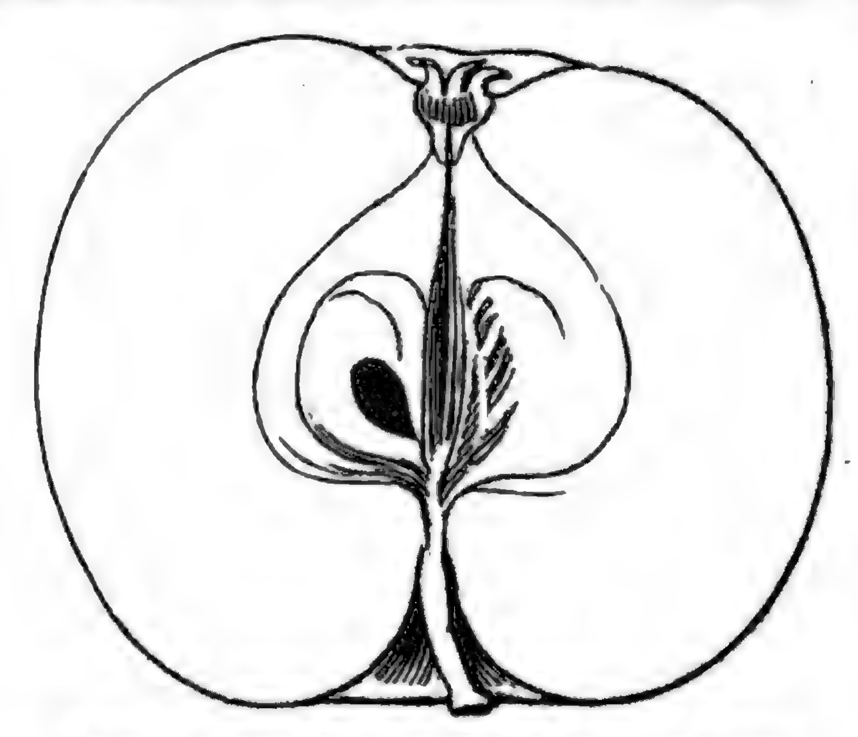
Kelchröhre: kurz und stumpf.

Reife und Nutzung: Anfangs October, zuweilen schon früher, hält sich aber bis in den Winter. — Ist bei ihr zusagendem Boden und guter Jahreswitterung eine sowohl für die Tafel als für die Wirthschaft sehr zu empfehlende Frucht.

Eigenschaften des Baums: wird nach Diel nicht groß, macht feines, hängendes Holz, ist frühzeitig und sehr fruchtbar und auch deshalb zu empfehlen. Er verlangt aber trockenen, leichten und nahrhaften Boden.

v. Flotow.

No. 121. Reinette von Breda. IV, 1. Diel; VIII, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Reinette von Breda. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: ein wahrscheinlich aus Holland stammender Apfel, welcher 1798 zuerst von Diel, der ihn aus Breda erhalten, im deut. Obstg. Bd. IX. 212 beschrieben wurde, jetzt aber zwar fast allenthalben in Deutschland, aber doch nur in Obstbaumschulen und Gärten verbreitet ist.

Literatur und Synonyme: außer an dem gedachten Orte hat Diel diese Frucht in seinen Kernobstsorten Bd. I, S. 110 im J. 1799 beschrieben. Beide Beschreibungen weichen aber nicht unbedeutend von einander ab. Später findet man den Apfel fast in allen pomologischen Schriften, bei Dittrich I, 300; Christ, Pomol. 164; Schmidberger III, 93; Liegel, S. 23. — Nach Diel XXI, 12 ist die Frucht mit Knoop's Nelguin Taf. X. identisch, und wird bei Goch im Cleve'schen Doppelter Goldpeping, bei Wesel König Jacob genannt. Wahrscheinlich ist auch Christ's Reinette von Aizerna oder Aizema a. a. O. No. 104 einerlei, und ebenso Christs' Nelguin a. a. O. 131. In Frankreich scheint sie nicht bekannt. Ich habe sie wenigstens in den mir bekannten Werken und Catalogen nicht gefunden. Nach Hogg 166 ist sie in England als R. de Breda bekannt und mit der R. de Aizerna des Londoner Catalogs einerlei (Knoop's R. v. Aizema S. 20 scheint etwas ganz Anderes). Abbildungen findet man im deut. Obstg. a. a. O. (in Form und Farbe, wie mir scheint, nicht gut); besser in v. Aehrenthal, Taf. XIII. 1. nur zu klein.

Gestalt: $2^1/_2$" breit und $2^1/_6$" hoch, wie der Abriß zeigt, nach dem Kelche nur wenig zulaufend. Querdurchschnitt zwar nicht ganz rund, aber durchaus nicht kantig.

Kelch: grün und braun. Vertiefung meist lange grün bleibend, oder etwas rostig.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, von Farbe blaß citrongelb ohne Röthe, auf der Sonnenseite blos etwas goldgelber angelaufen, mit starken, braunen, meist 3- oder 4eckigen Punkten, die nach dem Stiele zu sehr groß sind. Auf der Sonnenseite findet man außerdem noch hell carmoisinrothe Fleckchen auf der Haut, die zuweilen auch die Punkte umgeben, und hie und da auch feine Rostfiguren, die öfters etwas netzartig werden.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, groß, zwiebelförmig, mit ziemlich starker Achsenhöhle, großen, sehr geräumigen, offenen Fächern und schönen Kernen.

Kelchröhre: kurz, mit der Höhle einen etwas eingebogenen Kegel bildend.

Fleisch: gelblich, fein, bei gehöriger Reife mürbe, saftig, von sehr gutem, weinig süßen, vortrefflichen Reinettengeschmack. — Geruch schwach süßlich.

Reifzeit und Nutzung: December und Januar, hält sich, wenn sie nicht zu frühzeitig abgenommen und gut aufbewahrt wird, noch länger, und ist sowohl als Tafel-, wie auch als Wirthschaftsfrucht in den ersten Rang zu setzen.

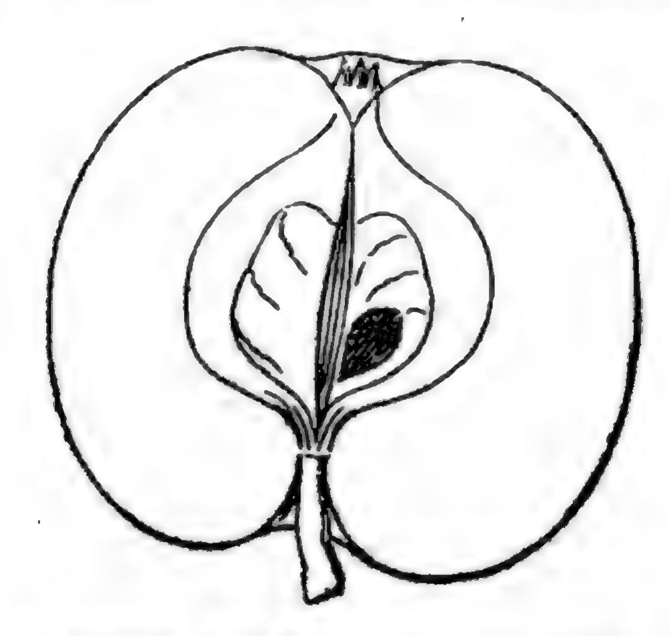
Eigenschaften des Baumes: der Baum erfordert trockenen und gebauten Boden, ist sonst nicht besonders empfindlich, wächst schön, wird nur mittelmäßig groß und trägt reichlich. — Für rauhe Gegenden und für den Landmann dürfte diese Sorte nicht geeignet sein. *)

Sowohl Diel a. a. O., als auch die meisten nachfolgenden pomologischen Schriftsteller sehen die rothen Fleckchen als besonders charakteristisch bei diesem Apfel an. Dem kann ich nicht beistimmen. Nicht nur, daß dieselbe Art Flecken bei sehr vielen andern Früchten, wie z. B. bei Hughes Goldpeping, und andern Goldpepings, bei der Spitalreinette, bei der Gaesdonker Reinette ꝛc. vorkommen, kann ich solche auch für nichts Anderes als ein Zeichen einer feinen, für die Witterungsverhältnisse sehr empfindlichen Haut ansehen. Bei feuchter, naßkalter Reifzeit, wo nur wenig sonnige Tage vorkommen, wie z. B. dieses Jahr 1858 bei uns der Fall ist, sieht man sie auf der besonnten Frucht am häufigsten.

v. Flotow.

*) Anmerk. d. Red. Zur Empfehlung dieser trefflichen Frucht darf ich noch hinzufügen, daß sie, nach wiederholt mir gesandten Früchten, in gutem Boden noch bei Lübeck gut gedeiht. O.

No. 122. **Breedons Peping.** IV, 1. Diel; VIII, 1 a. (b.) Luc.; III, 1 A. Hogg.



Breedons Peping. Diel. ** Winter.

Heimath und Vorkommen: wurde erzogen von Dr. Symonds Breedon zu Bere Court in Berkshire und wird von Kirke an Diel gekommen sein. *) Ist noch sehr wenig verbreitet, verdient indeß für die Tafel alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: Diel, Catal. 2te Forts. No. 556, Breedons Peping; Hogg, S. 43, No. 43; Lindley, guide 64; Rog. Fruit Cultiv. 82; Horticult. Soc. Transact. III, 268, mit Abbildung. Synonyme fehlen.

Gestalt: meistens rundlich, etwas breiter als hoch; der Bauch ziemlich in der Mitte und nach beiden Seiten fast gleichmäßig abnehmend, größere Früchte sind häufig etwas stielbauchig, abgestumpft konisch, hochaussehend und nehmen nach dem Kelch etwas stärker ab. Die Größe geben Hogg und Diel an: $2\frac{1}{2}$" breit, $2-2\frac{1}{4}$" hoch. Sie erreichten bei mir diese Größe nur auf Pyramiden, für welche die Sorte sich auch besonders eignet; auf Hochstamm haben sie gewöhnlich die Größe der obigen Zeichnung.

Kelch: nach Hogg offen, nach Diel offen, oft auch geschlossen, war bei mir bei kleinen Früchten geschlossen, bei großen ziemlich offen, ist in seiner Vollkommenheit langgespitzt, legt sich sternförmig auf und sitzt in einer für die Frucht weiten, ziemlich tiefen, oft schüsselförmigen Senkung, die bald eben ist, bald etliche Falten zeigt und auf deren Rande nur flache Erhabenheiten sich bilden.

*) Wenn bei meinen Beschreibungen von Kernobst nicht bemerkt ist, woher ich das Reis erhielt, ist allemal anzunehmen, daß ich es von Diel erhielt.

Stiel: holzig, verhältnißmäßig stark, bald ganz kurz, bald stark 1/2" lang, sitzt in weiter, tiefer, bald glatter, bald mit feinem Roste belegter Höhle. Zuweilen verbreitet sich der Rost selbst strahlig etwas über die Stielwölbung.

Schale: fein, nicht fettig, vom Baume seladongrün, wird nach Hogg und Diel im Winter citronengelb (Hogg sagt selbst deep dull yellow) und hat oft einen Anflug bräunlicher Röthe mit einigen Carmoisinflecken. Bei mir blieb die Farbe auch im Winter noch grünlich gelb, und war dagegen in zwei Jahren die Röthe bedeutender und erstreckte sich, mattbräunlich von Farbe, verwaschen und etwas leicht aufgetragen so über die ganze Sonnenseite, daß die Frucht zu den Rothen Reinetten hätte gezählt werden müssen. Mehrmals hatten die Früchte aber auch blos leichten Anflug von Röthe. Punkte etwas zerstreut, an der Sonnenseite stärker, und oft roth oder schwarzroth umringelt. Einzeln finden sich Rostanflüge. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich, oft noch etwas grünlichgelb, fein, fest, saftvoll, von delikatem, gewürzten, süßweinigen Geschmacke.

Kernhaus: meist geschlossen, bei größeren Früchten oft etwas offen. Die ziemlich flachen Kammern haben bei großen Früchten dunkelbraune lange und große, vollkommene Kerne, die bei kleinen Früchten häufig unvollkommen sind.

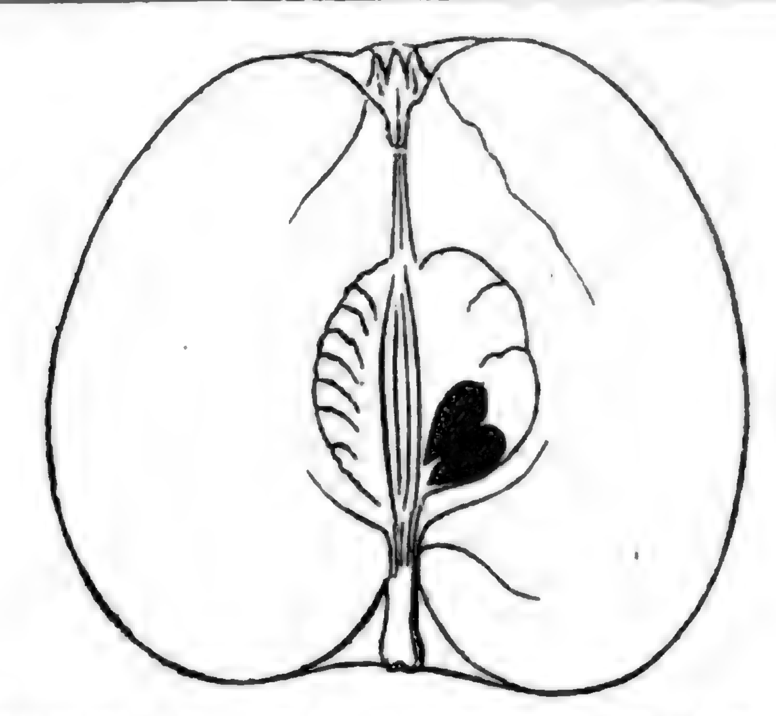
Kelchröhre: kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im Winter und hält sich bis in den Sommer. Für Hochstamm, wenigstens nördlicher, zu klein. Wegen des feinen, erquickenden, auch von Hogg gerühmten Geschmackes und großer Fruchtbarkeit findet ein Zwergbaum im Garten eine passende Stelle. Die Frucht muß, sobald warme Zeit im Herbste ist, möglichst lange am Baume bleiben und kühl aufbewahrt werden, weil sie sonst leicht stippig wird.

Eigenschaften des Baumes: der sehr fruchtbare Baum wächst auch nach Hogg langsam und wird nicht groß, ist aber hart und gesund, und wächst in der Baumschule pyramidal. Triebe ziemlich stark, nach oben wenig abnehmend, mit Wolle leicht belegt, braunroth, mit Silberhäutchen oft überlaufen, und stark punktirt. Blatt mit den Rändern häufig etwas aufwärts gebogen, ziemlich groß, langeiförmig oder elliptisch, schön und meistens doppelt gezahnt. Afterblätter pfriemen- oder fadenförmig; Augen klein auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 123. Reinette von Middelburg. IV, 1. Diel; VIII, 1 a. Luc.; III, 1 (2) A. Hogg.



Reinette von Middelburg. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese höchst schätzbare Frucht erhielt Diel unter obigem Namen durch Hrn. Kammerrath Gödecke zu Dietz, der sie von seinem Schwager, einem Officier, aus Holland bekommen hatte. Nachdem ich die von Diel ächt erhaltene Sorte wieder verloren hatte, habe ich, nach längerem vergeblichen Suchen, sie von der Societät zu Prag wieder erhalten. Ist noch sehr wenig verbreitet, verdient aber recht häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, 94 Reinette von Middelburg. Diel bemerkt, daß er nicht habe auffinden können, unter welchem richtigeren Namen sie etwa bei Knoop oder sonst vorkomme, und auch ich habe weder in pomologischen Werken, noch unter meinen zahlreichen Sorten bisher etwas ihres Gleichen finden können. Die von Diel angegebene Aehnlichkeit mit einer Reinette von Breda oder Weißen portugiesischen Reinette paßte wenigstens bei mir höchst wenig, da meine Früchte bisher selbst bei vollem Tragen immer die zweite von Diel angegebene Gestalt hatten und hochaussehend waren, sehr ähnlich einem hochaussehenden Hughes oder Franklins Goldpeping, von denen sie sich indeß durch merklich milderen, nicht fein einschneidenden, mehr süßweinigen, für meine Zunge noch delikateren Geschmack unterschied.

Gestalt: Größe, nach Diel, bei der mehr breiten, rundlichen Form, wo auch der Bauch oft in der Mitte sitzt, $2^3/_4$" breit und $2^1/_2$" hoch, bei dem kegelförmigen so hoch als breit. Ich hatte sie bisher nicht größer als in obiger Form, wobei der Bauch stark nach dem Stiele sitzt und die Frucht nach dem Kelche konisch und abgestumpft zuläuft, welche Form auch Diel als eigentlich charakteristisch bei dieser Frucht angibt.

Kelch: lang und schmalgespitzt, halb offen, oft auch ganz offen, sitzt bei den konischen ziemlich flach vertieft, nur mit ganz feinen Falten umgeben. Auch der Bauch der Frucht zeigt kaum etwas von flachen Erhabenheiten, doch ist die Form öfter nicht ganz rund, oder eine Seite etwas höher als die andere.

Stiel: nach Diel kurz, dick und fleischig, $^1/_2$" lang, war bei mir in der Mehrzahl holzig, $^2/_3$" lang, und sitzt in weitgeschweifter, häufig etwas Rost zeigender, nicht tiefer, oft flacher Höhle, ja zuweilen auf der Stielwölbung fast ohne Vertiefung.

Schale: fein, ziemlich glänzend, glatt, vom Baume schon grünlich gelb, später schön citronengelb, die ganze Sonnenseite goldartiger gelb ohne Röthe, von der jedoch, nach Diel, zuweilen ein Anflug da sein soll. Punkte fein, zerstreut, nur an der Sonnenseite mehr ins Auge fallend, wo sie häufig mit feineren oder selbst größeren dunkelrothen oder schwärzlichrothen Kreischen umgeben sind, die indeß in manchen Jahren auch fehlen. Geruch schwach.

Fleisch: schwach gelblich weiß, fein, zart, saftvoll, von delikatem, fast völlig süßweinigem, gewürzhaften, erfrischenden Geschmacke, den Diel mit Recht dem des Englischen Goldpepings vergleicht.

Kernhaus: geschlossen; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele braune, langgespitzte, doch oft nicht recht vollkommene Kerne.

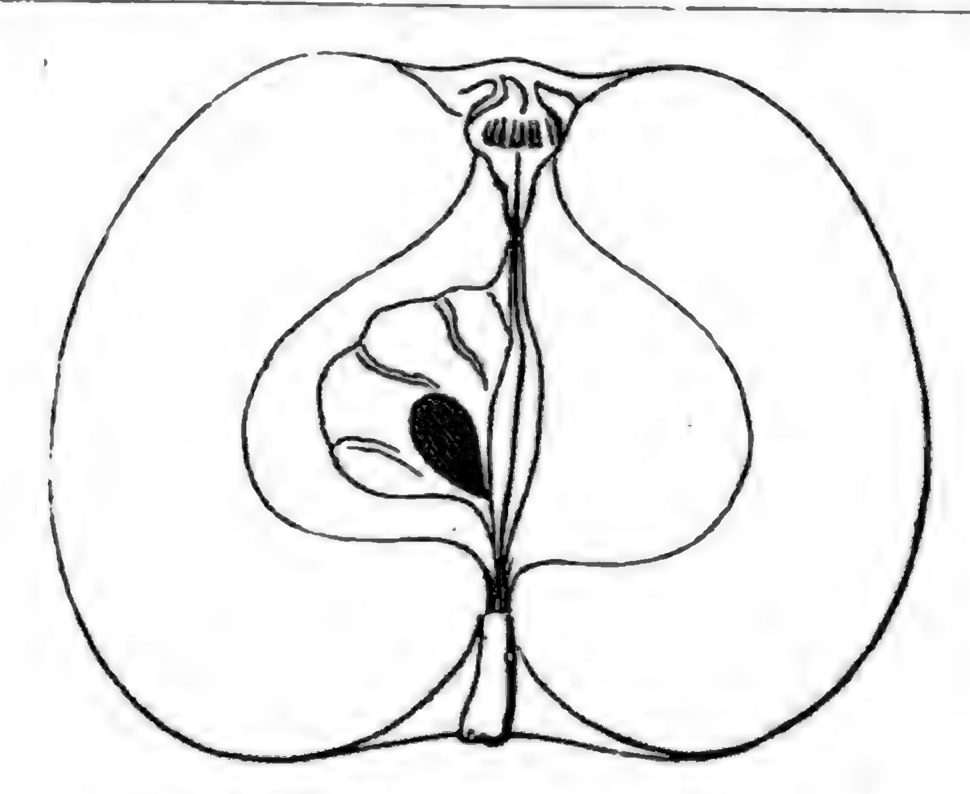
Kelchröhre: ganz kurz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Anfangs December, hält sich bis zum Frühling, und welkt mir bisher, selbst bald nach Michael gebrochen, nicht. Delikater Tafelapfel und zu jeder Verwendung im Haushalte brauchbar. Wird auch gute Pyramiden geben.

Der **Baum** wächst nach Diel lebhaft, wird groß, bildet eine kugelförmige, schön belaubte Krone und ist recht fruchtbar. Rascher, gesunder Wuchs des Baumes und reiche Fruchtbarkeit bestätigten sich bereits auch bei mir. Sommertriebe mit feiner Wolle belegt, dunkelbraunroth, häufig und ins Auge fallend punktirt. Blatt rundeiförmig, oft mehr herzförmig, am Rande nicht stark stumpfspitz gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, herzförmig, etwas weißwollig.

Oberdieck.

No. 124. Weller's Eckenhagener. IV. 1. Diel; VIII. 1a. Luc.; III. 1 A. Hogg.



Weller's Eckenhagener. Diel. * †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: ein Hr. Weller zu Eckenhagen, im Oberg'schen Amte Windeck, erzog diese Frucht aus einem Kerne, den er in einem Ballen amerikanischer Baumwolle fand. Hr. Landmesser Scherzenbach hat ihn, wie Diel bemerkt, in der Umgegend ziemlich verbreitet; im Uebrigen dürfte er sich nur erst an einigen Orten finden, wohin durch Diel Pfropfreiser kamen. Die Frucht ist schätzbar, wenn gleich sie in der strengsten Auswahl entbehrlich sein dürfte, da sie etwas leichter fault als manche andere gleich gute Sorten.

Literatur und Synonyme: Diel, Heft 21, S. 75. Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: ziemlich gerundet, doch immer breiter als hoch, um den Stiel plattrund gewölbt und nach dem Kelche stärker, häufig beträchtlich stärker abnehmend und dann nur mäßig abgestumpft. Bauch sitzt immer etwas, bei den stark nach dem Kelche abnehmenden sehr merklich mehr nach dem Stiele hin. Gute Früchte 3" breit und 2¼" hoch.

Kelch: offen, liegt jedoch meistens mit den Ausschnitten über die breite Kelchröhre hin, und sitzt in ziemlich, oft wirklich tiefer Senkung, mit feinen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen jedoch nur wenig bemerkliche Erhabenheiten hin, und ist der Bauch gewöhnlich schön gerundet, doch die eine Hälfte der Frucht oft etwas stärker als die andere.

Stiel: holzig, $1/2$—$3/4$" lang, sitzt meistens in tiefer, weitgeschweifter, fein rostiger Höhle. Mitunter verbreitet der Rost sich strahlig über die Stielwölbung.

Schale: glatt, auf dem Lager etwas geschmeidig, vom Baume strohweiß, später schön citronengelb; freihängende Früchte sind, nach Diel, auf der ganzen Sonnenseite mit einem angenehmen, leichten Roth verwaschen; ich fand bei wiederholtem Tragen und sonniger Lage die Sonnenseite bloß goldartiger. Die feinen, weitläuftig vertheilten Rostpunkte fallen wenig ins Auge. Geruch schwach und welkt die Frucht nicht.

Fleisch: weiß, markig, saftvoll, von angenehmem, etwas schwach weinartigen Zuckergeschmacke. (Diel sagt: gewürzhafter, süßer Weingeschmack, und scheint den Geschmack noch vorzüglicher gefunden zu haben.)

Kernhaus: geschlossen, ziemlich groß; Kammern geräumig, Kerne nicht häufig, aber stark, braun, langeiförmig.

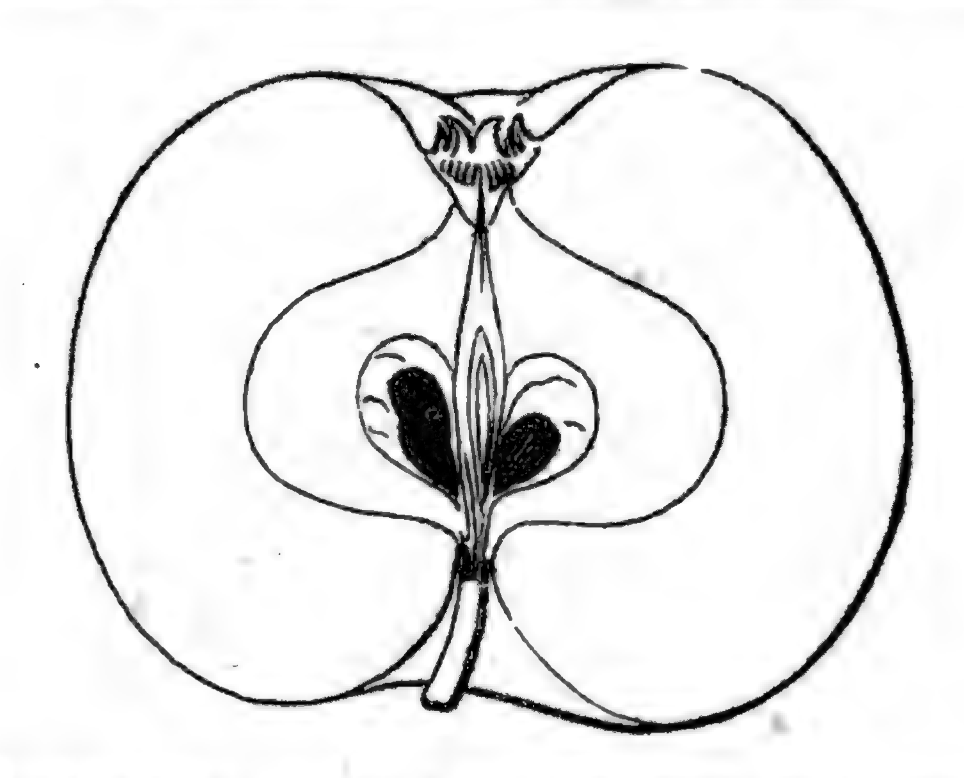
Kelchröhre: mehr trichterförmig als kegelförmig, geht ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt mit dem November, hält bis Ende Januar. Zu jeder Nutzung im Haushalte und für die Tafel angenehm.

Eigenschaften des Baumes: der lebhaft wachsende Baum soll, nach Diel, das Messer nicht gut vertragen, was ich bisher nicht bemerkte. Er wuchs mir in leichtem und schwerem Boden gut und gesund, und ist früh und recht fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, nach oben mit Wolle bedeckt, nach unten mit Silberhäutchen etwas belegt, dunkel, fast schwärzlich braunroth, mit ziemlich vielen, gut ins Auge fallenden Punkten besetzt. — Blatt groß (nach Diel sehr lang herzförmig), meist eiförmig oder lang eiförmig, oft etwas herzförmig, unten fein wollig, nicht tief und abgerundet oder stumpfspitz gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, herzförmig.

Oberdieck.

No. 125. Süße Herbstreinette. IV, 1. Diel. VIII, 1 a. Luc. II, 1 A. Hogg.



Süße Herbstreinette. Oberd. * †† und für Liebhaber von Süßäpfeln. ** H.

Heimath und Vorkommen: diese schätzbare Frucht fand ich in Nienburg, wo im Nachbarsgarten zwei große Hochstämme davon standen. Ich habe weder sonst wo die Frucht gesehen, noch ist mir bisher dieselbe unter meinen zahlreichen Sorten vorgekommen, unter denen ich auch dieselbe Vegetation nicht finde.

Literatur und Synonyme: ich benannte die Frucht Nienburger süße Herbstreinette, unter welchem Namen sie in meiner Anleitung p. 196 aufgeführt und beschrieben ist. Da mir sonst keine Süße Herbstreinette bekannt ist, so kann der Name, wie oben, abgekürzt werden.

Gestalt: regelmäßig und schönste Reinettenform, 2 1/8" breit und hoch, oft 2 1/2" breit. Bauch meistens ein Weniges mehr nach dem Stiele hin, häufig auch in der Mitte; in jenem Falle nimmt die Frucht nach dem Kelche etwas stärker ab und ist immer stark abgestumpft. Der Bauch ist gewöhnlich sehr gefällig gerundet.

Kelch: breitblättrig, ziemlich langgespitzt, halb offen oder offen; bedeckt die weite Kelchröhre oft fast horizontal liegend, oder steht etwas in die Höhe. Kelchsenkung tief und weit, oft schüsselförmig, meistens mit einigen Falten und feinen Erhabenheiten versehen, die sich jedoch nur sehr flach, oft unmerklich über die Frucht hinziehen.

Stiel: dünn, holzig, kurz, oft ein Butz, oder der Stielwölbung nicht gleichstehend, in geräumiger, tiefer Höhle, die allermeist mit mehr

oder weniger Rost bekleidet ist, der sich öfter selbst noch über die Stielwölbung strahlig verbreitet.

Schale: vom Baume gelblich grün, im Liegen hochgelb, fast goldgelb; Sonnenseite allermeist nur goldartiger, und nur zuweilen mit etwas blasser, deutlich streifiger Röthe versehen. Punkte etwas zerstreut, zum Theil stark, an der Sonnenseite mitunter karmoisinroth eingefaßt, übrigens mit hellergelben Tupfen umgeben. Zerstreute Rostanflüge finden sich immer, nehmen einzeln größere Stellen ein und finden sich auch Rostwarzen.

Fleisch: gelblich weiß oder wirklich gelb, riecht müskirt, ist fein, mürbe, von angenehmem, stark gezuckerten, fast etwas honigsüßen Geschmacke, dem wahren edlen Süßapfelgeschmacke, unter denen recht viele nur fade und kaum süß schmecken. Unter den Süßäpfeln möchte ich diesen den besten und schmackhaftesten nennen.

Kernhaus: geschlossen, Kerne zahlreich, vollkommen, braun.

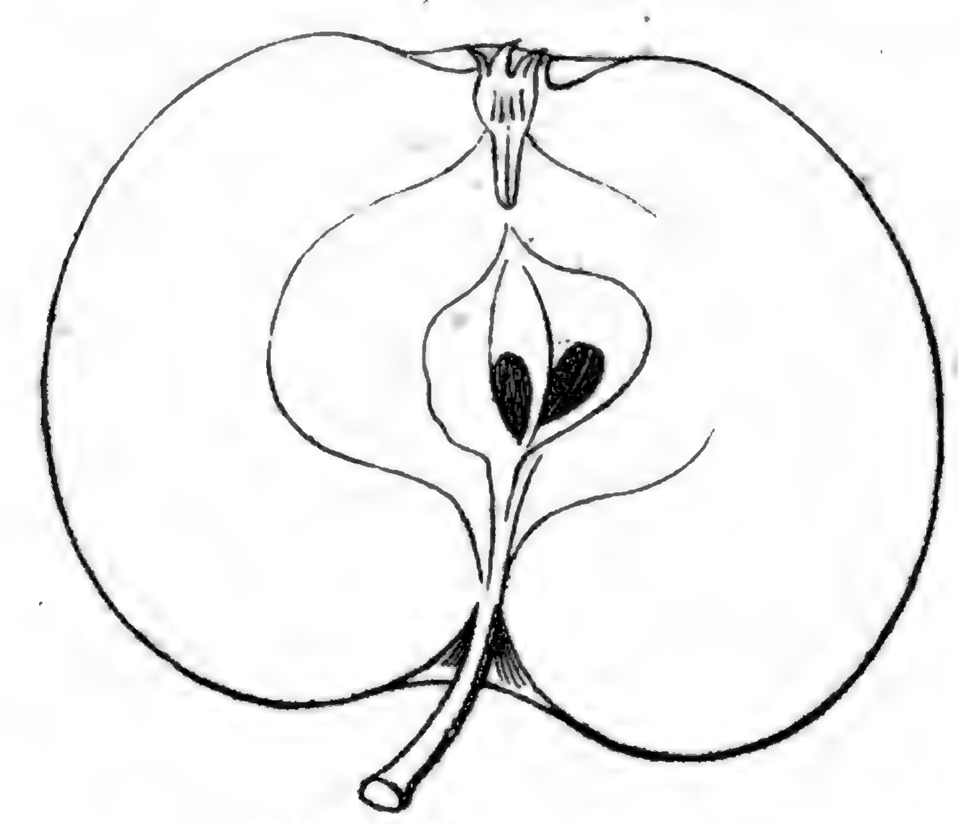
Kelchröhre: breit, geht als Kegel nur etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: Kann häufig schon vor Michaelis gebrochen worden, welkt und fault nicht und hält sich wenigstens 8 Wochen hindurch sehr gut. Für Liebhaber von Süßäpfeln, zu denen ich auch gehöre, eine sehr angenehme Tafelfrucht und zum Welken und Versüßen anderer Aepfel sehr brauchbar. Apfelbrei davon allein gekocht ist gelb, wird fein und wird für sich allein für Viele nur zu süß schmecken, dem aber durch etwas Essig oder Zusatz säuerlicher Aepfel leicht abgeholfen ist.

Eigenschaften des Baumes: die zwei Hochstämme in Nienburg waren, trotz des krebssüchtigen Bodens kerngesund, hatten im Stamme schon einen Durchmesser von etwa 10 Zoll, bildeten eine schön verzweigte kugelförmige Krone und trugen fast alljährlich sehr voll. Auch im hiesigen schweren Boden ist eine Pyramide bereits wieder volltragend. In der Baumschule treibt die Sorte stark. Triebe sind mit feiner, kurzer Wolle bedeckt, bräunlich roth, nur sparsam punktirt. Blatt mittelgroß, eiförmig, grob geadert, unten fein wollig, stark gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein herzförmig, Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 126. **Willy's Reinette.** IV, 1. Diel; VIII, 1 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Willy's Reinette. ** †† W.
Willy's gelbe Reinette. Diel.

Heimath und Vorkommen: Norddeutschland. Wurde 1801 vom Justizrath Burchardt in Landsberg a. d. Warthe, aus dem Kerne eines weißen Wintercalvills erzogen und seinem Sohn Wilhelm (Willy) zu Ehren benannt.

Literatur und Synonyme: Diel IV. Bd. N. A. S. 68 als Willy's gelbe Reinette, Dittr. I. Bd. No. 240. Allgemein Willy's gelbe Reinette, in einigen Gegenden auch nur kurz „Der Willy" benannt.

Gestalt: mittelmäßig groß, kugelförmig, nur zuweilen etwas walzenförmig, 2¾—3" breit und 2¾" hoch, mit beinahe calvillartig über die Frucht laufenden Rippen.

Kelch: offen, sitzt in einer charakteristisch geräumigen, schüsselförmigen, mit Rippen besetzten Einsenkung.

Stiel: dünn, holzig, ¾—1" lang, steht in einer tiefen, trichterförmigen, oft rostigen Höhle.

Schale: glatt, glänzend, vom Baum strohweiß, später auf dem Lager citronengelb ohne Röthe. Punkte regelmäßig vertheilt, fein und braun von Farbe.

Fleisch: schön weiß, in's Gelbliche spielend, sehr fein, abknackend, von einem sehr aromatischen weinartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: groß, geräumig und offen, viele längliche braune Kerne enthaltend.

Kelchröhre: geht als ein starker Cylinder bis auf die Spitze des Kernhauses.

Reife und Nutzung: zeitigt im November und hält sich bis in den Frühling hinein wohlschmeckend.

Eigenschaften des Baumes: wächst lebhaft, bildet eine kugelförmige Krone und wird bald fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Zur Anpflanzung in Gärten vorzugsweise geeignet.

Schmidt.

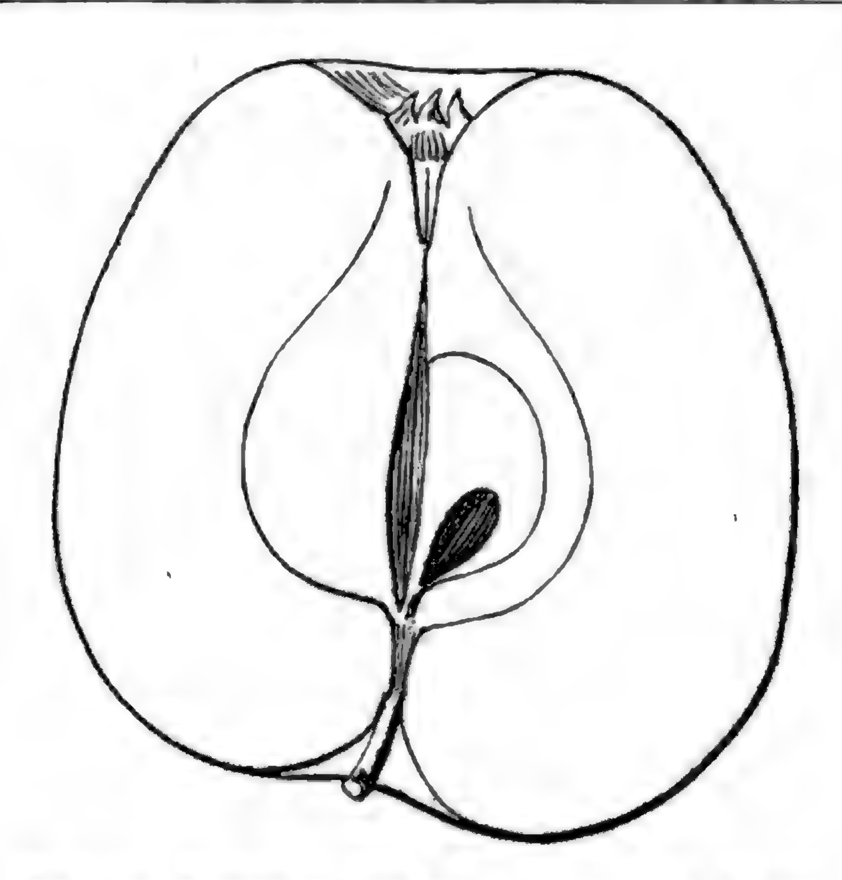
Ich möchte diesen sehr fruchtbaren, schönen Apfel auch als Marktapfel und zur Mostbereitung noch besonders empfehlen, zumal der Baum gar nicht empfindlich ist und hier fast jährlich recht voll trägt.

Ed. L.

Auch ich kann diese Frucht, nach wiederholten Proben, empfehlen, und mag es nicht wesentlich sein, daß sowohl junge Bäume in Nienburg, als in Jeinsen auch der Probezweig, öfter an Brand litten.

O.

No. 127. Walliser Limonen-Peping. IV, 1. Diel; VIII, 1a. Luc.; III, 2 A. Hogg.



Walliser Limonen-Peping. Diel. * † Winter.

Heimath und Verbreitung: stammt aus England, wahrscheinlich aus der Grafschaft Wales, worauf der Name Welsh Lemon Pipin zu deuten scheint; ist durch Diel in Deutschland ziemlich allgemein verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel H. 8, S. 109. Dittr. I, S. 326. Oberd. S. 163. Lucas, K. Obstſ. S. 69. Nach Lucas wird er von den Landleuten bei Hohenheim „der Nußapfel" genannt, da er unreif mit grünen Wallnüſſen in der That Aehnlichkeit hat.

Gestalt: die Abbildung zeigt die mittlere Größe auf Hochstamm gewachsener Früchte, 2¼" hoch und breit. Auf Zwerg und Pyramide wird der Apfel oft bedeutend größer. Er ist stets hochaussehend, zuweilen nach dem Kelch mehr zugespitzt, oft fast walzenförmig, nicht selten stark verschoben. Der Bauch sitzt dem Stiele näher, nach welchem zu die Frucht oft stark abnimmt.

Kelch: großblätterig, grün, feinbewollt, offen, selten unvollkommen, in ziemlich weiter und tiefer Senkung, welche von meist 5, unregelmäßigen Erhöhungen umgeben wird. Diese lassen sich, wiewohl schwach hervortretend über die Frucht hin verfolgen. Die kegelförmige, weite Kelchröhre ist kurz, reicht aber bis zum Kernhause.

Schale: dünn, hellgelb, später hochcitronengelb, abgerieben schön

glänzend. Das Gelb erscheint bei besonnten Früchten auf der Sonnenseite erheblich dunkler, fast Orange; beschattete Früchte sind überhaupt heller und gleichmäßig gefärbt. Röthe, wie sie Diel angibt, habe ich niemals gefunden, auch die von demselben bemerkten rothen Punkte müssen selten sein. Dagegen zeigen sich unter der Schale viele helle Fleckchen, welche derselben ein marmorirtes Ansehen geben. Auch grüne Tupfen kommen vor. Auf dem Lager erhält der Apfel, besonders in nassen Jahren, viele braune, in das Fleisch eindringende Stippen. Die Schale wird fettig.

Fleisch: gelblich weiß, markig, ziemlich grob, nicht saftreich, von süßlichem Geschmack, ohne Gewürz und von sehr geringem Geruch. Die besondere Schwere, welche Diel bemerkte, kann ich nicht finden.

Kernhaus: fast langherzförmig, groß, geschlossen; Kammern mittelgroß, mehr lang als breit; Kerne klein, dick, hellbraun.

Stiel: meist lang und dünn, holzig, zuweilen sehr kurz und mit einem Fleischbutz versehen. Stielhöhle trichterförmig, von verschiedener Weite und Tiefe, inwendig etwas berostet.

Reife und Nutzung: reift meist schon im November und hält sich nur kurze Zeit gesund, weil er stippig wird. Da Saft und Gewürz fehlen, so ist der Apfel für die Tafel mehr ein Schaustück, obwohl ihm Diel den allerersten Rang einräumt. Sein Werth für die Wirthschaft wird durch die geringe Dauer beschränkt. Gedämpft wird er durchsichtig und ist zu diesem Zweck überhaupt ausgezeichnet. Als Marktfrucht lockt er die Käufer durch sein sehr schönes Aeußere.

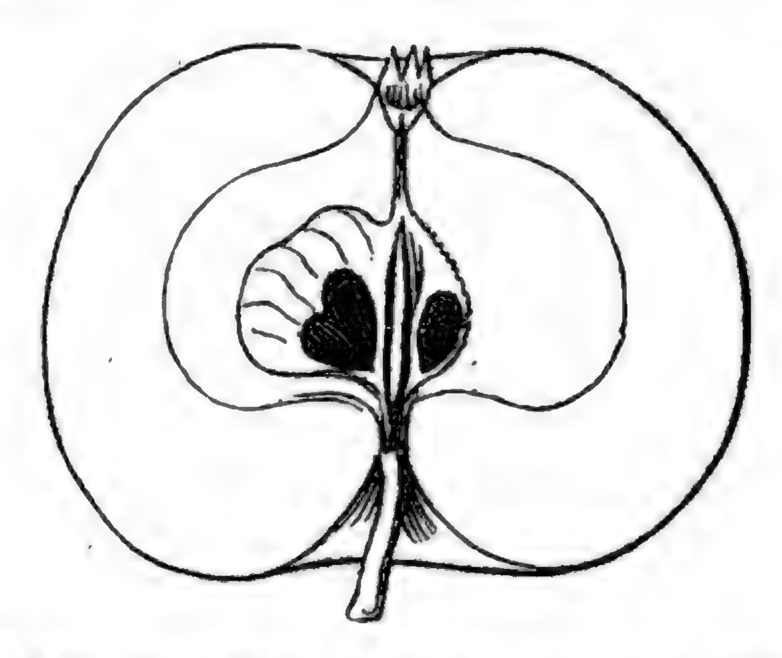
Baum: ist dauerhaft und wächst in seiner Jugend freudig, ohne über Mittelgröße hinauszukommen. Seine Krone ist, obwohl er viel Fruchtholz bildet, doch etwas sparrig und durchsichtig und läßt sich nur durch den Schnitt in eine angenehme Form bringen. Die kräftigen Sommertriebe sind braun, bewollt und punktirt, das ziemlich große Blatt ist länglich eiförmig, meist aufgebogen. Der Baum trägt früh, sehr regelmäßig und reich, ist auch in der Blüthe gar nicht empfindlich.

Da meine in verschiedenen Bodenarten gemachten Erfahrungen in Betreff des Stippigwerdens mit denen von Oberdieck und Lucas übereinstimmen, so kann ich die Sorte höchstens für Privatgärten empfehlen.

Dr. K. Fickert.

Anm. Die eigenthümliche Schwere fand ich oft, und wenn ich mir recht entsinne, in feuchten Herbsten, wo die Frucht zuletzt glasige Stellen bekam. Recht frühes Pflücken hindert das Stippigwerden etwas; vielleicht paßt die Frucht für sehr hohe Lagen. Im Londoner Catalog und bei Hogg findet man einen Welsh Lemon Pippin nicht. Hogg's Lemon Pippin (Kirke's Lemon Lemon Pippin) ist der Quittenförmige Gulderling oder Engl. Winter-Quittenapfel, welchen letzten er selbst als synonym mit anführt. O.

No. 128. **Kleine zartschalige Reinette.** IV, 1. Diel; VIII, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Kleine zartschalige Reinette. Diel ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: ist Sämling des Herrn von Mons, der die Frucht verte bonne nannte, weil sie selbst noch grün aussehend schon gut zu speisen wäre. Diel benannte sie nach der feinen Schale. Ist wohl noch höchst wenig verbreitet. Hauptverdienst bleibt jedoch die große und unermüdliche Tragbarkeit.

Literatur und Synonyme: Diel A—B V, p. 76. Synonyme fehlen.

Gestalt: ziemlich klein, plattrund, 2 1/3—2 1/2" breit, 1 2/3—1 3/4" hoch. Bauch fast in der Mitte; um den Stiel flachrund gewölbt, nach dem Kelche mit gerundeten Linien meist etwas stärker abnehmend und mäßig abgestumpft. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten. In Gestalt gleicht sie wohl am meisten der Grünen Reinette.

Kelch: klein und feinblättrig, allermeist geschlossen (nach Diel oft etwas offen) sitzt nach Diel in geräumiger, oft auch recht tiefer schüsselförmiger Einsenkung, die ich hier eher als sehr mäßig weit und tief bezeichnen muß, und ist mit einigen feinen Falten umgeben.

Stiel: dünn, holzig, 1/2—3/4" lang, sitzt in geräumiger oft recht breiter und zugleich tiefer, selten etwas rostiger Höhle.

Schale: zart, im Liegen nur etwas geschmeidig, vom Baume strohgelb oder noch gelblich grün, später schön citronengelb. Röthe ist unbedeutend, fehlt meistens ganz oder findet sich nur als bräunlicher Anflug; ziemlich häufig finden sich dagegen karmoisinrothe Fleckchen oder schwarzgraue blutroth eingefaßte etwas größere Flecke. Rostanflüge sind

selten. Punkte fein, wenig bemerklich, mehrmals fand ich sie jedoch auch sehr bemerklich und einzelne selbst stark. Geruch unmerklich.

Fleisch: etwas gelblich weiß, saftreich, fest und fein, von recht angenehmem, gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmacke, der dem des englischen Goldpeping ähnelt.

Kernhaus: geschlossen, nicht groß; die flachen Kammern enthalten viele vollkommene braune, eiförmige Kerne.

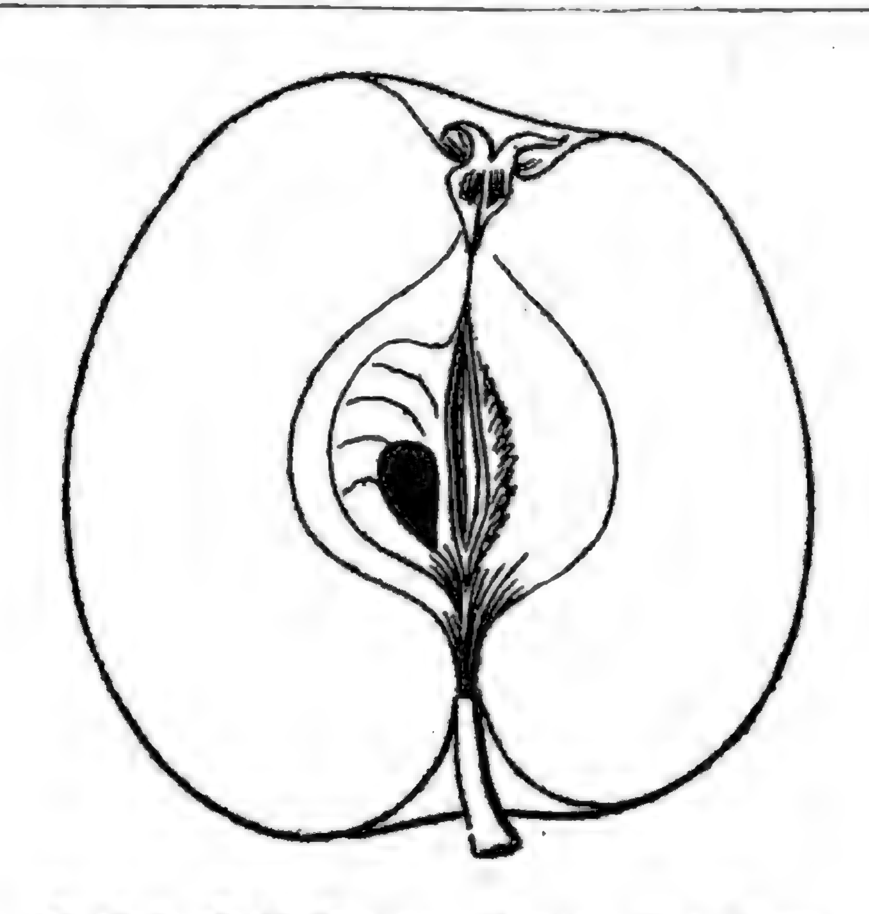
Kelchröhre: geht als Kegel nur etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch. Muß um nicht zu welken, spät gebrochen werden. Ist für Tafel und Haushalt recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum, der auch bei mir in leichtem und schwerem Boden gesund war und früh und ungewöhnlich reichlich trug, wächst nach Diel stark, belaubt sich reich, geht mit den Aesten etwas abstehend in die Luft und bildet eine breitgewölbte Krone, die bald und reichlich trägt. Er liefert schöne, früh fruchtbare Zwerge, auch auf Johannisstamm. Sommertriebe lang, mit zahlreichen Augen besetzt, nur nach oben etwas wollig, mit leichten Silberhäutchen überlaufen, violetbraun, ziemlich stark punktirt. Blatt mittelgroß, flach ausgebreitet, langeiförmig oder mehr elliptisch, unten wenig wollig, ziemlich fein und reich gezahnt. Afterblätter lanzettförmig, bei gemäßigtem Trieb des Baumes pfriemenförmig. Augen herzförmig, braungeschuppt. Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 129. Hughe's Gold-Peping. IV, 1. Diel; VIII, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Hughe's Gold-Peping. Hooker. ** † Winter.
Hughe's neuer Goldpeping. Diel.

Heimath und Vorkommen: ein in England in neuerer Zeit, vermuthlich aus einem Kerne des Gold-Pepings erzogener, und von da aus, besonders durch Diel, in Gärten und Baumschulen Deutschlands verbreiteter Apfel.

Literatur und Synonyme: in England scheint er zuerst in Hooker pom. Lond. 1813 t. 26 beschrieben und abgebildet worden zu sein. Er findet sich sodann in Towyth als H. new golden Pipin, im Lond. Cat., bei Lindley ꝛc. Hogg 114. In Deutschland wurde er zuerst von Diel XVI (Äpfel X) 97 als Hughes neuer Gold-Peping beschrieben und findet sich sodann in den meisten späteren Schriften, vgl. Dittrich 237. Schmidberger, III, 52. Müschen 151. Oberdieck 157 ꝛc.

Abbildungen findet man außer bei Hooker a. a. O., im Pom. Magazin t. 132, in Ronald. und in v. Aehrenthal, Taf. X.

Gestalt: zeigt der Abriß einer vollkommenen Frucht vom Hochstamm (2⁵/₁₂″ breit und fast eben so hoch, zuweilen aber auch verhältnißmäßig etwas niedriger). Er übertrifft sowohl den englischen Goldpeping, als Franklins Goldpeping an Größe. — Querdurchschnitt rund.

Kelch: grün, sehr langblättrig, wollig, halb offen oder geschlossen und mit feinen Falten umgeben.

Stiel: grün, etwas wollig. Vertiefung lange grünbleibend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, bei meinen Früchten fast fettig. Farbe: schon am Baume schön citrongelb, ohne alle Röthe, auf der Sonnenseite noch etwas höher goldgelb mit feinen hellbraunen runden Punkten, die aber auf der Sonnenseite weit stärker und dunkler werden und zuweilen roth umflossen erscheinen, oder es zeigen sich besondere rothe Fleckchen. Dies kommt besonders in feuchten Jahren vor, wo auch die Punkte eckig oder pfeilspitzenförmig erscheinen, was, wie ich bemerkt habe, unter gleichen Verhältnissen, bei vielen Früchten stattfindet.

Fleisch: gelblich, fein, ziemlich fest, doch mürbe und markig, saftig, gewürzig, stark reinettenartig, weinig. Geruch schwach.

Kernhaus: verhältnißmäßig; Achse nur wenig hohl. Kammern: bald mehr, bald weniger geöffnet, doch ziemlich geräumig, mit ziemlich viel schönen Kernen.

Kelchhöhle und Röhre: kurz, eingezogen kegelförmig.

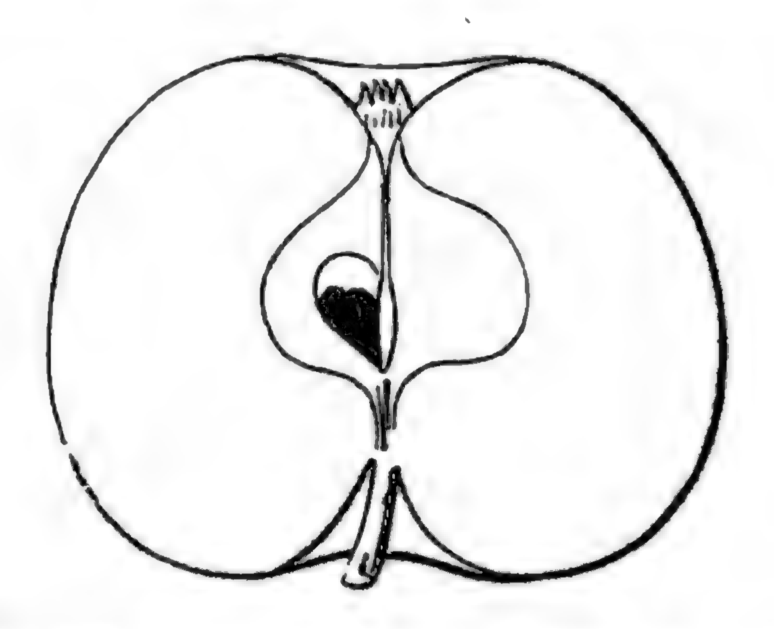
Reife und Nutzung: November und die folgenden Wintermonate. Hält sich lange. Ist ein sehr guter und schöner Tafelapfel, der aber auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch zu empfehlen ist und in unsern Boden und Klima, unter den verschiedenen Goldpepings (Engl. Goldpeping, Franklins Goldpeping, Orangepeping ꝛc.) in mancher Hinsicht den Vorzug verdienen dürfte. Die Engländer bezeichnen ihn als Tafelapfel 1. Ranges. Die Frucht welkt nur, wenn sie nicht gehörig baumreif wird.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst Anfangs lebhaft, wird aber nicht groß und scheint sehr gesund, treibt feines Holz und ist bald und sehr fruchtbar, scheint auch weder in der Blüthe, noch im Holze besonders empfindlich zu sein, so daß er alle Empfehlung zur Anpflanzung besonders in Baumgärten verdient.

v. Flotow.

Anm. Einen sichern Unterschied zwischen obiger Frucht und Franklins Goldpeping, der aus Amerika stammen soll, habe ich noch nicht auffinden können, es sei denn der, daß der Baum des Franklin stärker zu wachsen scheint. — Die Früchte wechselten in Gestalt, bald hochaussehend, bald niedriger und breiter als hoch. In Bardowick war Franklins Goldpeping merklich größer, in Nienburg und hier beide meist von gleicher Größe. O.

No. 130. **Reinette von Lüneville.** IV, 1. Diel; VIII, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Reinette von Lüneville. Diel * †† März, hält 1—2 Jahre.

Heimath und Vorkommen: man findet diesen Apfel nicht selten in Ausstellungen und er darf zu den verbreiteteren Sorten gerechnet werden, die auch meistens ächt vorkommen. Diel erhielt diese Sorte von Sickler, der sie unter dem Namen Dodonne empfangen haben soll. Nach Diels Erkundigungen soll der erste Stamm aus Lüneville (in Lothringen) abstammen, wonach derselbe obigen Namen gab.

Literatur: Sickler beschreibt diesen Apfel als Zwei Jahr dauernde Reinette im T. Obstg. 1798 No. XLVII. Die Abbildung ist nicht gelungen und zeigt ein der Frucht nie zukommendes streifiges Roth. Christ unter obigem Namen No. 84. Hogg und Downing führen diese Frucht nicht an; auch in Oberd. Anl. ist sie nicht genannt. Auch die neueren französischen Cataloge erwähnen den Apfel nicht. Auf der Ausstellung in Cannstatt (1853) fand ich aus zwei verschiedenen Gegenden den Apfel als Sammetapfel. Ich war zweifelhaft, ob wegen der mitunter hier an einem alten Sortenbaum wo die Sorte von Diel stammend, hingepfropft wurde, vorkommenden stark gerötheten Früchte, ob dieser Apfel nicht unter die Rothen Reinetten gehöre, aber fast alle andern Früchte haben doch nur eine ganz unbeständige schwache Röthe, so daß ich jene Röthe mehr als Ausnahme betrachten muß.

Gestalt: die Abbildung zeigt die häufiger vorkommende Form; allein man findet auch höher gebaute Aepfel und von jungen Pyramiden auch namhaft größere. Diel vergleicht die Größe mit einem schönen Edelborsdorfer. Der Bauch nimmt die untere Hälfte der Frucht ein. Einzelne breite, flache Erhabenheiten finden sich fast immer.

Kelch: klein, spitzblättrig, geschlossen, in gewöhnlich nicht tiefer und nur kleiner, mit feinen Falten besetzter Einsenkung.

Stiel: ½—¾" lang, dünn, holzig, in mit strahligem Rost bekleideter, trichterförmiger Höhle.

Schale: glatt, glänzend, vom Baum grasgrün, später weißgrün und gegen das Frühjahr citronengelb werdend. Die Sonnenseite zeigt vom Baum weg, gewöhnlich eine kleine Stelle mit einer kaum bemerkbaren, schmutzig braunen Röthe, die aber öfter ganz fehlt. Diese Röthe verwandelt sich gegen das Frühjahr in ein schönes Lackroth, was der Frucht ein sehr freundliches Ansehen gibt. Sehr charakteristisch ist der weißgelbe Theil der Schale, indem man meint, es liege ein feines, weißes Häutchen lose darüber. Außerdem zeigen sich braune Punkte und einzelne Rostflecken regelmäßig.

Fleisch: anfangs hart und völlig ungenießbar, später von einem angenehm saftigen, weinsäuerlich süßen, wenig gewürzten Geschmack, der sich bis zur neuen Obsternte hält.

Kernhaus: geschlossen und etwas hohlachsig; vollsamig, Kammern klein.

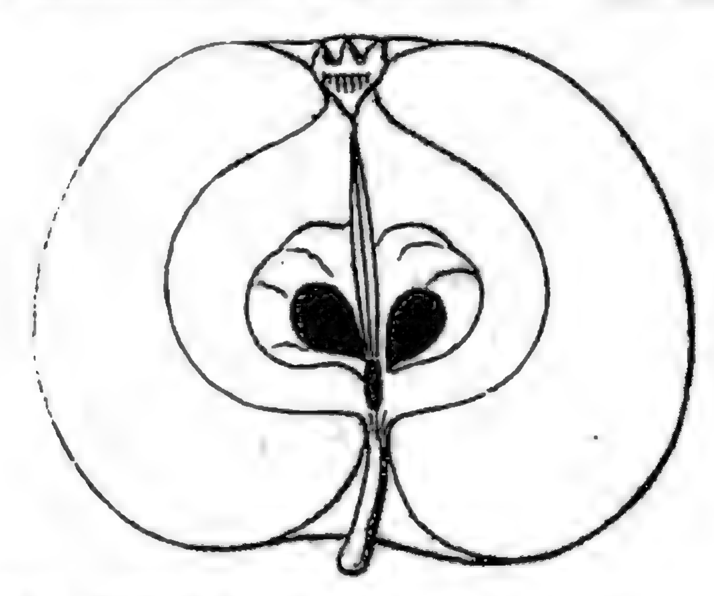
Kelchröhre: ein spitz herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: Februar, März, über 1 Jahr haltbar. Wegen später Reife und Ungenießbarkeit vom Baum sehr passend auf exponirte Stellen. Tafelobst vom 2. Rang; zu Most sehr schätzbar und auch als Küchenapfel werthvoll. Der Apfel darf erst spät geerntet werden und erfriert nicht leicht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst gut, bildet schöne Stämme in der Baumschule, aber nur eine mittelgroße Krone und ist bald und reichlich tragbar. Die Aeste sind abstehend. Die Sommertriebe sind stark, stumpf, bewollt, trüb braunröthlich und nicht stark punktirt.

Ed. Lucas.

No. 131. Früher Nonpareil. IV, 1. Diel; VIII, 2a(b) Luc.; II, 1 A. Hogg.



Früher Nonpareil. Oberd. ** † Herbst bis Winter.
Wicks Liebling. Diel.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht wurde, wie Hogg berichtet, um 1780 von einem Baumschuleninhaber Stagg zu Caister bei Yarmouth in Norfolk in England erzogen. Kirke, berühmter Baumschulenbesitzer bei London, nannte sie Hicks Fancy, nach einem Herrn Hick, der dieser Frucht den Vorzug unter den Sorten seiner Baumschule gab. Von Kirke wird sie an Diel gekommen sein, der aber statt Hicks, Wicks Fancy las und Wicks Liebling übersetzte. Sie ist in Deutschland noch wenig verbreitet und ist mir ihr rechter Werth für unsere nördlicheren Gegenden dadurch noch etwas zweifelhaft, daß mir die Früchte einigemal im anhaltenden Regen aufsprangen und — wenigstens auf der Obstkammer aufbewahrt, bisher etwas zu starke Neigung zum Welken zeigten. Es ist auffallend, daß dies bei mehreren und selbst früh zeitigenden englischen Sorten der Fall ist. Vielleicht wollen sie etwas mehr feuchte Luft haben, als sich im Innern des Festlandes findet. Diel lobt die Frucht und ist sie in England geschätzt.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2. Fortf. No. 546 Wicks Liebling, Hortic. Soc. Cat. 1842, No. 467, mit den Synonymen Stagg's Nonpareil, New Nonpareil, Hicks Fancy, Hogg, S. 76, No. 107; führt außer dem gedachten noch die Synonyme Summer Nonpareil (aus Ron. Catal.) und Lacy's Nonpareil (nach Rogers) an. Lindley, Guide 88. Rog. Fruit Cultiv. 67.

Gestalt: neigt meistens zum Plattrunden und ist dann dem Old Nonpareil (Grüne Reinette Diel) oft sehr ähnlich, zuweilen ist er selbst käsförmig. Andere Exemplare waren auch wieder etwas höher und endigten nach dem Kelche weniger mit gerundeten Linien. Diel gibt die

Größe an $2\frac{3}{4}''$ breit, 2" hoch. Ueber $2\frac{1}{2}''$ breit hatte ich sie bisher nicht und meist nur von der Größe der obstehenden Figur. Bauch sitzt bald ziemlich in der Mitte, meistens jedoch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt und dann nach dem Kelche etwas stärker abnimmt. Flache Erhabenheiten ziehen sich über die Frucht hin.

Kelch: nach Hogg offen, nach Diel häufig offen, fand sich bei mir an großen Früchten offen, an weniger großen geschlossen, und sitzt meistens in ziemlich weiter, mäßig tiefer, oft selbst flacher Senkung mit feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, selten über die Stielhöhle merklich hinausreichend, holzig, sitzt in ziemlich tiefer, mit fast zimmtfarbigem Roste bedeckter Höhle und verbreitet der Rost sich häufig noch über die Stielwölbung.

Schale: durch den Rost fein rauh, in der Reife fast goldgelb. Die Sonnenseite zeigt häufig Carmoisinflecken oder feinere rothe Punkte, auch zwischen diesen wohl einen ganz leichten Anflug von Röthe. Punkte zahlreich, auf der Sonnenseite stärker. Rostanflüge, ja selbst stellenweise Ueberzüge finden sich auch außer der Stielwölbung nicht selten, während in andern Jahren die Schale rostfreier ist. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, saftreich, fein und zart, nach Diel von gewürzhaftem, erhabenem, zuckerhaftem Weingeschmack; ich fand den Geschmack weniger gezuckert, mehr gewürzreich weinartig, ähnlich, doch nicht so süß als bei der Grünen Reinette.

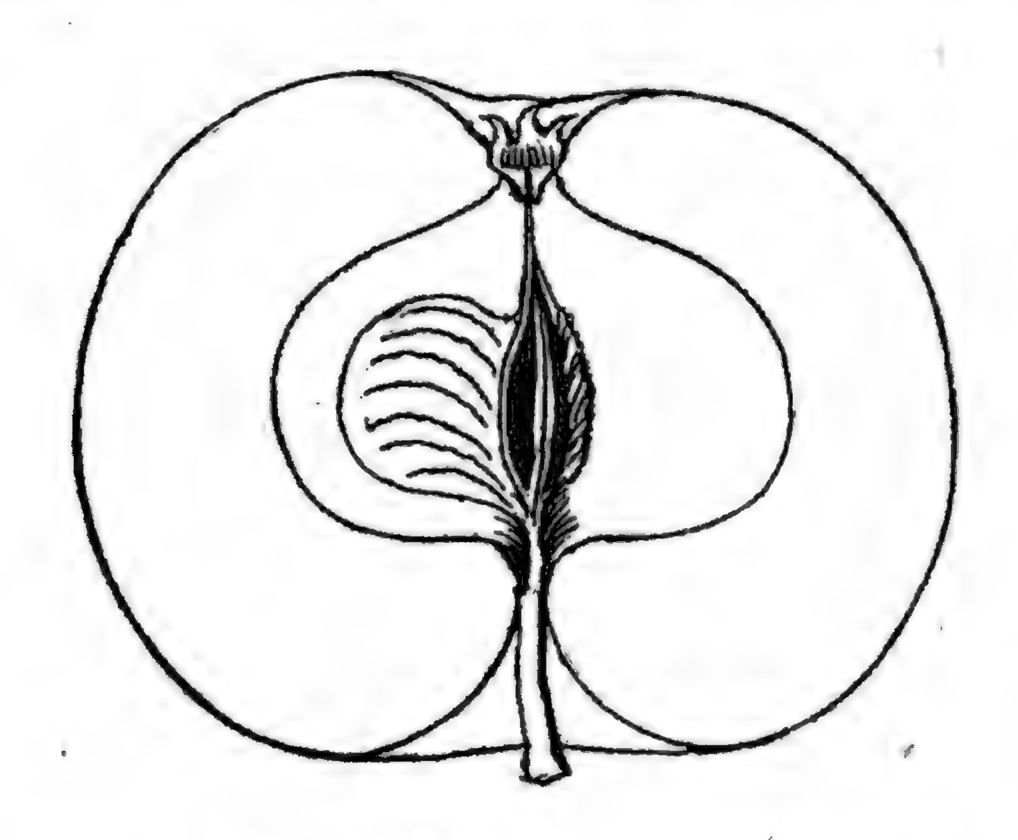
Kernhaus: klein, geschlossen, Kammern eng; Kerne sehr stark, breit eiförmig. Kelchröhre: kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: die Engländer setzen die Reifzeit in October bis Ende December. Bei mir und Diel zeitigte die Frucht im November und hielt sich ziemlich in den Winter hinein, wobei ich indeß nach der Hogg'schen Beschreibung an Identität des Diel'schen Wicks Liebling mit Early Nonpareil nicht zweifeln kann. Das Prädikat früh hat also nur Beziehung auf die spätere Reifzeit des Old Nonpareil. Ist für Tafel und auch Küche schätzbar und würde gewiß guten Wein geben.

Eigenschaften des Baumes: dieser geht nach Hogg schön in die Luft, ist dauerhaft und die frühe und reiche Tragbarkeit bestätigte sich auch schon bei mir. Gibt gute Zwerge auf Johannisstamm und selbst Wildling. Die Triebe sind gerade, nach oben wenig abnehmend, dunkelbraunroth, nur etwas silberhäutig, mäßig punktirt und nur nach oben etwas fein wollig. Blatt flach ausgebreitet, eiförmig oder mehr elliptisch, mit halbaufgesetzter Spitze, mäßig tief und meist etwas fein gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, auf ziemlich starken Trägern.

Oberdieck.

No. 132. **Gold=Apfel von Kew.** IV, 1. Diel; VIII, 2 a (b) Luc.; III, 1 A. Hogg.



Gold-Apfel von Kew. (Kiu.) Diel. ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich ein in England aus dem Kern erzogener Apfel, welcher hie und da in deutschen Gärten vorkommt und nach Schmidberger in Oestreich schon ziemlich verbreitet ist.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb ihn zuerst unter obigem Namen und mit der Beifügung: Pipin Kew., 1832, H. 27 (A—B VI) S. 68 und hatte ihn aus London erhalten. — Bei den Engländern finde ich unter diesen Namen keinen Apfel, nur im Lond. Cat. Kew Admirable ohne Beschreibung, welchen Diel unter dem Namen Köstlicher von Kew. H. 23, 83. beschreibt. — Unter obigen Namen in Dittr. I, 294, Schmidb., III, 48. Oberd. 124, Lucas 77.

Gestalt: vollkommene Frucht vom Hochstamm, wie der Abriß zeigt, nur zuweilen nach dem Kelch etwas mehr zulaufend. 2 1/6" hoch und 2 2/3" breit P. M. (nach Diel 2 1/4" hoch und 2 3/4—3" breit Rhein. M.) Querschnitt rund.

Kelch: grün, ziemlich langblättrig, etwas wollig, halb offen, in einer geräumigen Vertiefung mit feinen Falten umgeben, die sich zwar am Rand etwas erheben, aber nicht über die Frucht verbreiten.

Stiel: grün und olivenbraun, etwas wollig. Vertiefung glatt, selten etwas rostig.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, schön blaßgelb, auf der Sonnenseite etwas höher gelb oder gelbröthlich angelaufen; auf der Schattenseite mit feinen, auf der Sonnenseite mit ziemlich starken, braunen, oft etwas weißlich oder graulich umflossenen Punkten versehen. Von rothen Punkten, deren Diel und Schmidberger als zuweilen vorkommend erwähnen, habe ich nichts bemerkt.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, saftig, von sehr angenehmem, weinigem, fein gewürztem Reinettengeschmack. (Diel sagt: alantartig.) Geruch schwach.

Kernhaus: nur schwach bezeichnet, groß, ziemlich breit. Fächer sehr geräumig, weit offen. Schöne Kerne.

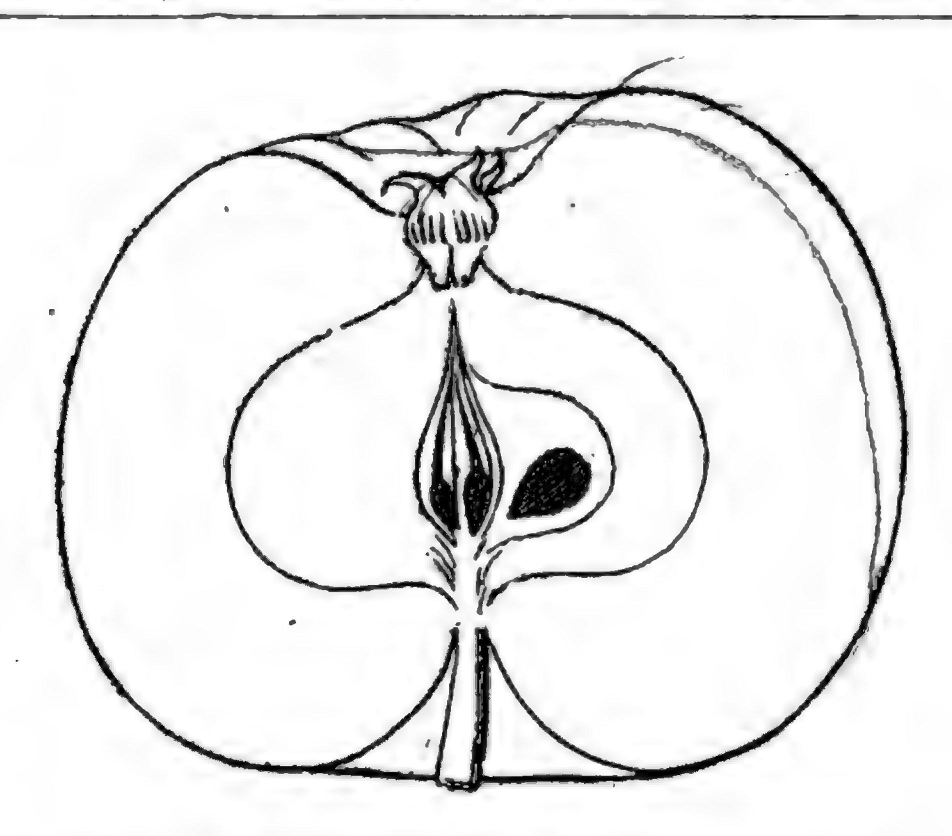
Kelchhöhle mit der kurzen Röhre ein wenig eingebogener kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt im November, oft schon etwas früher und hält sich bis in den Januar. Er ist sowohl ein die Tafel zierender, als auch in der Wirthschaft sehr brauchbarer Apfel vom 1. Rang.

Baum: wächst stark, wird groß und wie auch Schmidberger erwähnt, sehr fruchtbar und volltragend. Seine horizontalen Aeste hängen daher auch leicht herab und die Krone bildet eine flache Kugelform.

v. Flotow.

No. 133. **Diel's Reinette.** IV, 1. Diel; VIII, 2 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Diel's Reinette. (Van Mons.) Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: von v. Mons aus Samen erzogen, bis jetzt aber, wie es scheint, nur wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel hat diese ihm von v. Mons gewidmete Frucht zuerst Heft 22 (A—B 1) S. 78 beschrieben; sie findet sich dann auch in Dittrich I, 318 und in v. Aehrenthal Taf. 74, 2 ziemlich gut abgebildet, ferner in Schmidberger IV, 141 und fast in allen späteren deutschen pomologischen Schriften.

Gestalt: plattrund, wie der Abriß zeigt, $2^{3}/_{4}$" breit und $2^{1}/_{6}$" hoch, P. M.

Kelch: grün, lang und feinblättrig, wollig, halb offen, in einer weit ausgeschweiften Vertiefung mit feinen Falten umgeben, welche sich am Rande zwar zum Theil beulenartig erheben, doch aber nicht über die Frucht hinlaufen, so daß der Querdurchschnitt der Frucht rund erscheint.

Stiel: kurz und grün, Vertiefung etwas rostig.

Schale: fein, glatt, trocken, von matthellgelber Färbung, auf der Sonnenseite nur goldgelb angelaufen, mit starken, graubraunen, runden, auch stern- und pfeilförmigen Punkten, welche zuweilen, besonders auf der Sonnenseite, roth umflossen sind.

Fleisch: gelb(ichweiß), fein, etwas fest, mit feinem, reinettenartig gewürzten Geschmack. T. II. Geruch angenehm.

Kernhaus: verhältnißmäßig groß und breit, mit sehr geräumigen, offenen Fächern, guten Kernen und ausgezeichneter Achsenhöhle, wie sie die Abbildung zeigt.

Kelchhöhle: bildet mit der kurzen Röhre einen kurzen, abgestumpften Kegel.

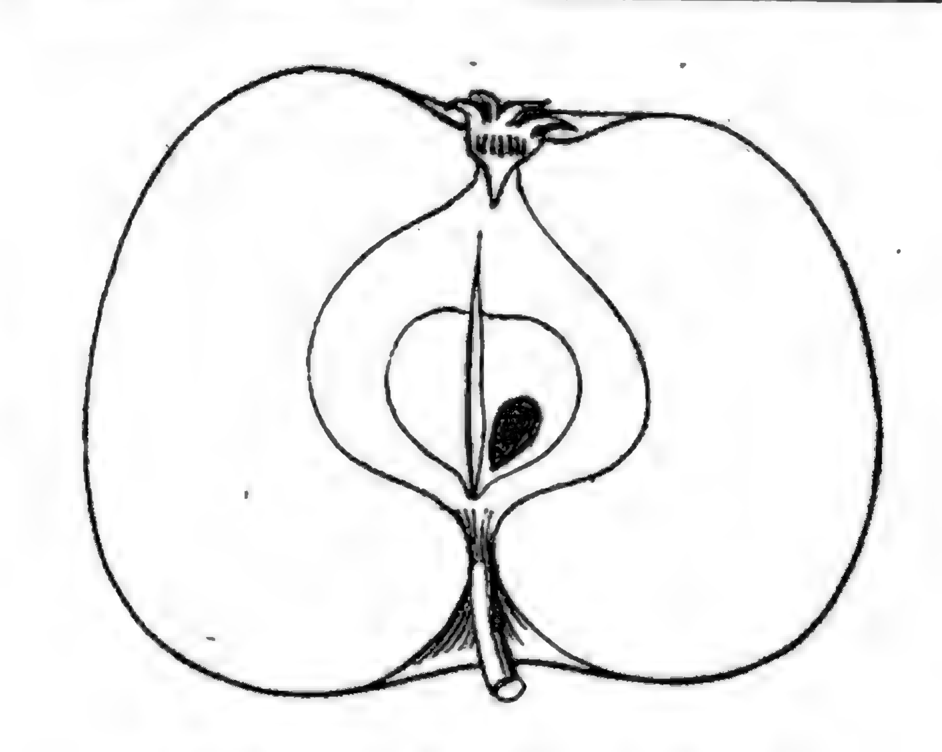
Reife und Nutzung: December und später, bis in den März. Nach Schmidberger genießbar um Weihnachten und haltbar bis in den März; nach ~~Oberdieck meist nur~~ eine ~~Herbstfrucht (?)~~. — Eine gute Tafelfrucht zweiten Ranges und für die Wirthschaft gut zu gebrauchen. Schmidberger nennt sie eine vortreffliche Winterfrucht für die Tafel.

Baum: wächst nur sparsam (Diel sagt: lebhaft), wird nicht groß, trägt aber bald und reichlich, verlangt aber auch einen gebauten Boden, wenn er sowohl, als die Frucht gerathen soll. — Für rauhe Lagen dürfte der Baum nicht zu empfehlen sein.

Die Frucht scheint das Unglück gehabt zu haben, daß ihr Name zu große Erwartungen erregte und sie meistens in einen für sie ungünstigen Standort gekommen ist. Sie wird daher von mehreren Obstzüchtern nicht so empfohlen, wie sie es wohl, wenn sie auch keine der vorzüglichsten ist, und nach meinen Beobachtungen nicht, wie von Diel geschieht, in den allerersten Rang gesetzt werden kann, verdient.

v. Flotow.

No. 134. Gaesdonker Reinette. IV, 1. Diel; VIII, 2a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Gaesdonker Reinette. ** †† Winter.

Gaesdonker Goldreinette. Diel.

Heimath und Vorkommen: diese kleine köstliche Frucht stammt aus dem Kloster Gaesdonk bei Hoch am Rhein, von wo sie Diel durch den Pfarrer van de Loo daselbst erhielt; von woher sie dahin gelangte, ist nicht bekannt. Jetzt ist diese Sorte bereits sehr verbreitet. Nach Hrn. Geheimerath v. Flotow ist die Kleine englische Reinette dieselbe Sorte.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel als Gaesdonker Goldreinette unter seinen Einfarbigen Reinetten in A—B I, 59. Hogg nach Diel, No. 554, der ihn einen werthvollen deutschen Desertapfel nennt. Nach v. Flotow ist aber die kleine englische Reinette ganz diese Frucht und hier fand sich in einem aus England stammenden Sortimente diese Sorte (ob durch zufällige Verwechslung?) als Wormsley Pippin vor, welches übrigens eine ganz verschiedene Sorte ist. Oberd. Anl. S. 184, der diese Frucht wegen dem Welken dort weniger hochschätzt. In den Abb. Wttb. Obstſ. habe ich eine Abbildung gegeben.

Gestalt: ein etwas kleiner, plattrunder, wohlgebildeter Apfel. Der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein und sie wölbt sich nach dem Stiel flach zu, nach dem Kelch nimmt sie etwas mehr ab und endigt mit einer flach abgestumpften Kelchfläche. Der Apfel ist 2—2½″ breit und 1¾—2″ hoch. Die Rundung ist eben, doch erscheint die Frucht häufig etwas verschoben.

Kelch: offen, mit seinen langen Spitzen schön zurückgeschlagen, in einer geräumigen, ziemlich tiefen, fast ganz glatten, fast faltenlosen Einsenkung.

Stiel: 1/2" lang, holzig, in tiefer, stark berosteter Höhle; der Rost zieht sich gewöhnlich strahlig an der Stielwölbung herauf.

Schale: ziemlich glatt, etwas glänzend, vom Baum hellgrün, später weißgrün und mattgelb; die Sonnenseite ist mit einer leichten trüben Röthe verwaschen, welche aber bei beschatteten Früchten fehlt und erst bei voller Zeitigung lebhaft erscheint. Punkte: stark, braun, in der Röthe weißlich grau, mit Roth umgeben, auf der Schattenseite und besonders am Kelch in wahre Rostüberzüge übergehend.

Fleisch: gelblich weiß, saftvoll, abknackend, von einem delikaten, gewürzten, weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, Kammern vollsamig.

Kelchröhre: kurz und trichterförmig.

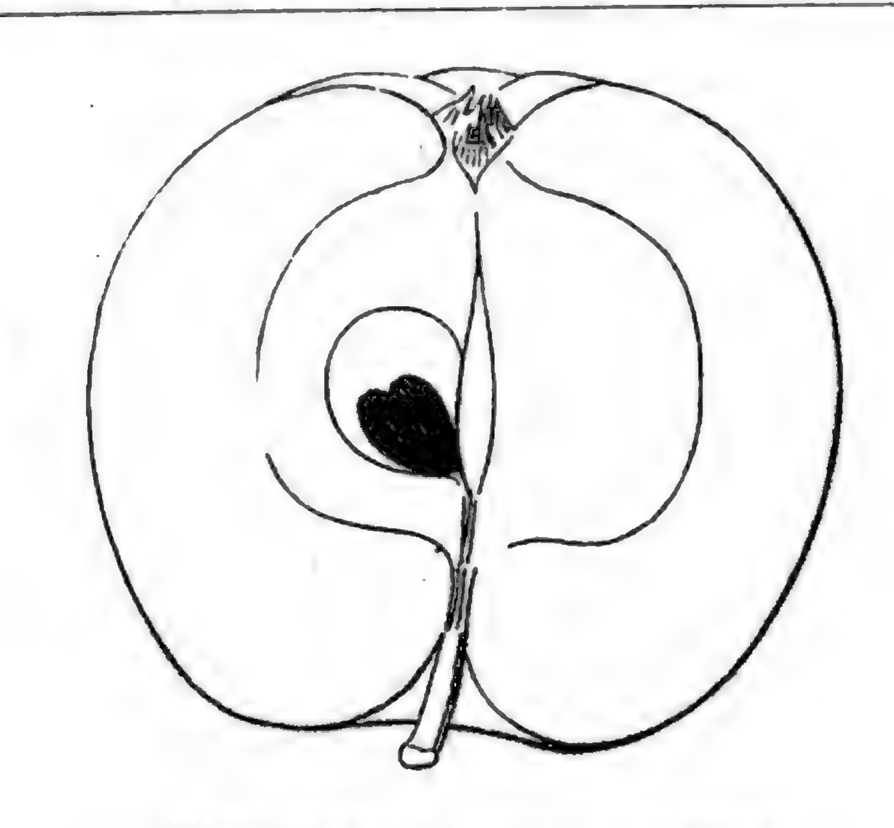
Reife und Nutzung: December bis Mai, selbst bis Juni und noch länger. Delikater Winter-Tafelapfel vom ersten Rang, besonders auch sehr geschätzt zu Obstwein, den er von ausgezeichneter Güte liefert.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, er wird mittelgroß, bildet eine kugelförmige Krone, die sehr reich mit Fruchtholz besetzt ist und ist überaus fruchtbar. Die Blüthe erscheint ziemlich spät und leidet nur selten, auch gedeiht der Baum selbst in rauheren Obstlagen sehr gut. Holztriebe stark und bewollt, stark punktirt. Er bildet auf Wildling und Johannis schöne Pyramiden.

Dr. K. Fickert und Ed. Lucas.

Anm. Das erst ziemlich spät eintretende Welken der Frucht zeigte sich bei mir nur bei Aufbewahrung auf der Obstkammer; gleich nach dem Pflücken in den Keller gebracht, wird sie auch nördlicher nicht welken und sehr schätzbar sein. O.

No. 135. Glanz=Reinette. IV, 2. Diel; IX, 1. Luc.; III, 1 C. Hogg.



Glanz-Reinette. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel beschrieb diese Frucht zuerst unter dem Namen Borsdorfer Reinette, Heft 4, S. 97, nachher unter dem Namen Glanz=Reinette, Heft 18 (Apfel XI), S. 78, welcher beizubehalten sein dürfte, und unter noch andern sogleich zu erwähnenden Namen, wobei sich auch herausstellen wird, daß die Frucht in Nassau in alten Bäumen, aber vereinzelt vorkam, und erst durch Diel's Empfehlung, die sie auch verdient, sich in die Gärten und Baumschulen Deutschlands verbreitete.

Literatur und Synonyme: es ist von vielen Pomologen anerkannt, daß Diel's Glanz=Reinette (welche er auch Heft 21, 137 Tyroler Glanz=Reinette nennt) und Borsdorfer Reinette identisch sind, und ich muß dasselbe bestätigen. Es ist aber auch von Mehreren, Mascons harte gelbe Glas=R. (Diel 20 [Apfel II] 122), sowie der Guckenberger Krachapfel (Diel 21, 136), beide von alten Bäumen in der Umgegend von Dietz stammend, als einerlei mit dem vorgenannten erkannt worden und es bestätigt sich dies selbst durch Diel's Beschreibungen. Vergl. Oberdieck S. 185, Lucas S. 80. — Eine ziemlich gute Abbildung der Frucht unter dem Namen Borsdorfer Reinette gibt v. Aehrenthal T. 65. — Man findet dieselbe auch unter dem Namen Glanz=R. und Tyroler Glanz=R. in Hogg 235. Im Lond. Catalog No. 660 Ausg. 3 steht dieselbe ohne weitere Angaben. — In französischen Schriften finde ich nichts von ihr.

Gestalt: eine regelmäßige, vollkommene Frucht vom Hochstamm gibt der Abriß und zeigt zugleich, daß die Rundung der Frucht nach

dem Stiel zu etwas schmäler zuläuft als nach dem Kelch, was auch Diel a. a. O. bei der Glanz-R., bei Mascons Glas-R. und dem Guckenberger Krachapfel, dagegen aber gerade das Umgekehrte bei der Borsdorfer-R. a. a. O., erwähnt.

Kelch: bleibt lange grün, ist ziemlich lang zugespitzt, etwas wollig, bald halb offen, bald geschlossen, mit feinen Falten umgeben, die sich in der Regel nicht über den Rand verbreiten.

Stiel: grün und rothbraun, wollig, Vertiefung rostig.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, blaß citrongelb auf der Schattenseite, auf der Sonnenseite etwas höher gelb und lebhaft roth, ins Carmoisinrothe übergehend, angelaufen, abgerieben, wie alle geschmeidigen Früchte sehr glänzend. Bei beschatteten Früchten fehlt die Röthe. Punkte: im Gelben fein und braun, zuweilen noch mit Grün umflossen; auf der Sonnenseite im Rothen größer und deutlicher, hellbraun und grau und weiß röthlich umflossen. Dabei bemerkt man feine Rostfiguren, meist vom Stiel ausgehend, und auch Warzen.

Fleisch: weiß, mit gelblichem Schein, fein, etwas fest (das Mehr oder Weniger scheint sehr vom Boden abzuhängen), von angenehm gewürztem, schwach reinettenartigen Geschmack. Diel findet viel Aehnlichkeit mit dem Borsdorfer Geschmack. Geruch schwach.

Kernhaus: schwach angedeutet, ziemlich verhältnißmäßig, offen, mit geräumigen Fächern und schönen Kernen.

Kelchhöhle: flach trichterförmig mit kurzer Röhre.

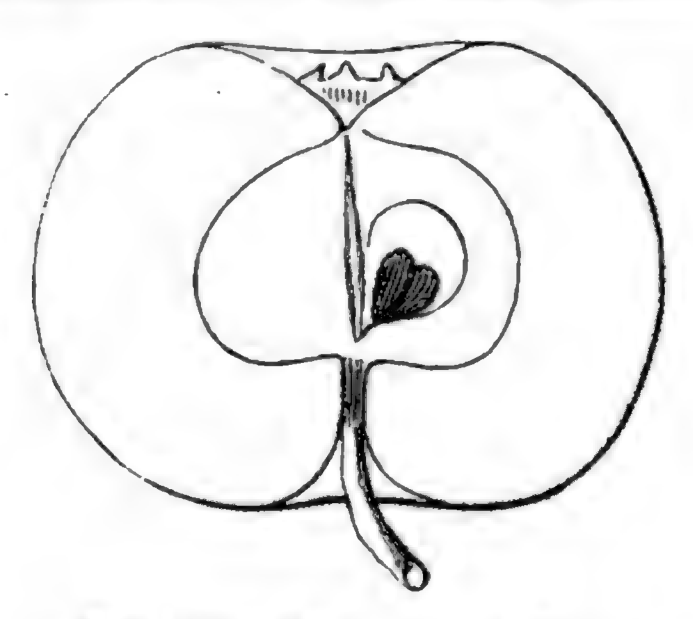
Reife und Nutzung: November oder December und hält sich lange. Zu Tafelobst ist die Frucht nicht besonders zu empfehlen, zu wirthschaftlichem Gebrauch ist sie aber recht gut; besonders auch zu Obstwein.

Baum: wächst nicht stark, macht feines Holz und wird groß und stark, bald und reichlich tragbar, fordert aber guten, gebauten Grund.

Verdient wegen baldiger und reichlicher Tragbarkeit und wirthschaftlicher Güte, auch weil er später als andere Sorten blüht, weitere Verbreitung.

v. Flotow.

No. 136. **Edelborsdorfer.** IV, 2. Diel; IX, 2a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Edelborsdorfer. ** ! †† Winter.

Edler Winter-Borsdorfer. Diel.

Heimath und Vorkommen: Dittrich sagt S. 372 f. Handbuchs I. Bd.: der Edelborsdorfer stammt ursprünglich aus Sachsen und leitet seinen Namen von einem Dorf bei Meißen oder bei Leipzig, wo zwei „Borsdorf" heißende Ortschaften liegen, her. Er nimmt an, daß diese Sorte dort als Wildling gefunden oder aus Samen gewonnen worden sei. Dieser Apfel möchte wohl unter allen Apfelsorten in Deutschland die allerweiteste Verbreitung gefunden haben. Auch ist er überall unter seinem Namen und als Marschansker oder Maschansker zu finden, wie er in Bayern und Oesterreich genannt wird. Verwechslungen mit andern Früchten kommen fast nie vor.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel II, 80 als Edler Winter-Borsdorfer und stellt ihn über die allermeisten Apfelsorten. Knoop, Taf. X, als Borsdorfer-Appel und Witte Leipziger Reinette; Zink, Mayer, Sickler, T. O.G. 1795, No. 14 und alle älteren deutschen Pomologen führen diesen Apfel an. In Frankreich heißt er Reinette batarde, scheint aber dort nicht viel angebaut zu werden. Downing führt ihn auf S. 99 als „Borsdorfer" auf und gibt als Synonyme, die in England und Amerika vorkommen, an: Borsdorff Lindl. King George III. Ron. Queens, Reinette bâtarde, Edler Winter-Borsdorfer, Reinette de Misnie, Ganet Pipin, King, Le grand Bohemian Borsdorfer. Er nennt ihn einen berühmten deutschen Apfel, der in England durch die Königin Charlotte eingeführt wurde. Hogg führt dieselben und auch einige unrichtige Synonyme an (wie Postophe d'hivèr) und dazu noch Maschansker und Maschanskerl; er gibt eine gute Umrißzeichnung; er nennt ihn einen Desertapfel erster Qualität. Er sagt auch, daß Cordus schon 1561 diesen Apfel als bei Meißen angebaut erwähne.

Gestalt: ein sehr wohlgeformter, meist plattrunder, doch auch abgestutzt kugelförmiger, kleiner und mittelgroßer Apfel. Die Abbildung

zeigt eine Frucht von einem älteren Baum; man findet übrigens in guten Böden bei weitem größere Borsdorfer, namentlich auch solche von höherer und nach oben etwas abnehmender Gestalt. Die Wölbung ist vollkommen eben.

Kelch: offen, kurzblättrig, in einer ziemlich geräumigen und flachen Einsenkung, in welcher sich fast niemals Falten finden.

Stiel: ½—1" lang, holzig, dünn, in einer tiefen, oft ziemlich rauh berosteten Höhle stehend.

Schale: glatt, glänzend, fein, vom Baum wachsartiges Grüngelb oder Hellgrün, später helles Goldgelb; die Sonnenseite mit sehr schönem glänzenden Roth verwaschen, welches aber bei ganz beschatteten Früchten fehlt. Punkte in der Röthe gelb und fein, in der Grundfarbe zimmtfarbig, immer nur einzeln und zerstreut. Charakteristisch sind gelbgraue erhabene Warzen und feine zimmtartige Rostanflüge, die in manchen Gegenden, wie in Tirol, goldartig werden und dem Apfel das Ansehen einer Goldreinette geben.

Fleisch: weiß, sehr fein, abknackend und in seiner vollen Reife höchst delikat und von ganz eigenthümlichem weinigen Zuckergeschmack, der sehr fein gewürzt ist; allein dieser edle Geschmack verliert sich in sehr warmen südlichen Lagen (z. B. in Tirol).

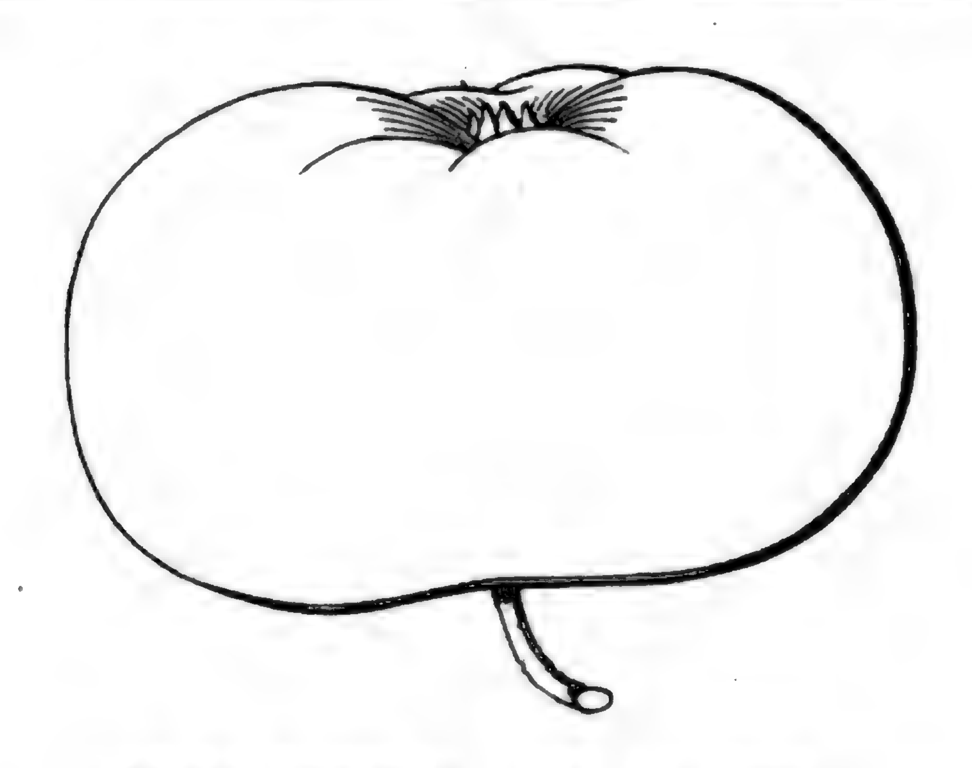
Kernhaus: geschlossen, vollsamig.

Kelchröhre: kurz und ziemlich weit.

Reife und Nutzung: November, December, hält bis Februar, verliert aber dann von seinem Wohlgeschmack. Als Tafelobst sehr gesucht und sehr gut bezahlt, aber auch zu Obstwein und jedem andern wirthschaftlichen Zweck ganz vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend und in der Baumschule nur langsam und bildet keine schönen Hochstämme; er wird aber ungeheuer groß und alt und ist einer der gesundesten und dauerhaftesten Bäume. Holz und Laub sind sehr kenntlich, letzteres ist hellgrün und glänzend. Der Baum blüht spät. Während in manchen Gegenden der Borsdorfer zu den einträglichsten Obstbäumen gehört, wiederholt sich doch die Klage, daß er nur wenig trägt, so oft, daß man ganz besonders forschen sollte, unter welchen Umständen der Borsdorfer nicht blos als eine delikate Frucht, sondern auch als fruchtbarer Baum sich zeigt. Er scheint einen frischen und fruchtbaren Boden zu verlangen. In Naumburg und Gotha wurde der Edelborsdorfer zu allgemeiner Anpflanzung empfohlen. Ed. Lucas.

No. 137. Zwiebel-Borsdorfer. IV, 2. Diel; IX, 3 b. Luc.; III, 1 C. Hogg.



Zwiebel-Borsdorfer. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: der Apfel ist wohl holländischen oder deutschen Ursprungs und in allen Theilen Deutschlands verbreitet, wenn er auch nirgends in großer Menge gebaut zu werden scheint.

Literatur und Synonyme: Ob Knoop's (1771) Kentjes Apfel, den er im Register auch Krasjes- und Zieppel-Apfel nennt, der unsrige sei, wie Manger meint, Diel aber H. 6, (Apfelh. V.) 132 verneint, läßt sich schwerlich entscheiden. Die Beschreibung und Abbildung steht aber nicht entgegen. v. Münchhausen (1771) soll ihn unter dem Namen Zipollenapfel haben. Hirschfeld (1778) führt ihn I, 193 unter den holsteinischen Aepfeln als Zwiebel- oder Zipollen-Apfel mit deutlicher Beschreibung auf. Früher finde ich ihn nicht. Dann hat ihn der deut. Obstg. mit nur zu breiter Abbildung Taf. 35; Christ im Handb. und in der Pomol. I, 185; Diel a. a. O. und nach ihm v. Aehrenthal Taf. 22. Christ's doppelter Zwiebelapfel Pom. I, 186 ist, nach dem, was ich aus Kronberg erhalten, nichts anderes als ein schöner, vollkommener Zwiebel-Borsdorfer. — Er soll auch unter den Namen: Platte Reinette, Bauern-Reinette, Scheibenapfel, Zwiebel-Marschansker in Oesterreich ꝛc. vorkommen, darf aber mit dem eigentlichen, nach der Farbe der Frucht benannten Zwiebelapfel nicht verwechselt werden. Die Namen: Reinette plate, rurale oder ognoniforme scheinen nur Uebersetzungen der deutschen Benennungen. Bei den Franzosen finde ich ihn nirgends.

Gestalt: eine recht vollkommene Frucht vom Hochstamm zeigt der Abriß (2 7/12" breit, 1 5/6" hoch). Genau betrachtet nimmt die Rundung des Apfels gegen den Stiel zu etwas mehr ab als nach dem Kelch, wie schon Diel bemerkt hat. Der Querschnitt ist rund.

Kelch: grün, etwas wollig, bedeckt nur die Höhle mit den kurzen Blättern, in einer flachen, etwas grünen Einsenkung, von feinen Falten umgeben, zuweilen auch mit einigen Rostfiguren versehen.

Stiel: rothbraun und holzig, knospig, in einer ansehnlichen, mit Rost bekleideten Vertiefung.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, blaß strohgelb, auf der Sonnenseite lebhaft carmoisinroth verwaschen, was aber bei beschatteten Früchten fehlt. — Punkte: ziemlich viel, braun, nach dem Stiel zu stark und eckig, im Gelben besonders sehr in die Augen fallend, und fühlbar hervortretend. Oefters kommen auch Warzen vor.

Kernhaus: nur schwach bezeichnet, verhältnißmäßig. Fächer ziemlich eng, nach der bald größeren, bald kleineren Achsenhöhle geöffnet. Kerne meist flach.

Kelchhöhle und Röhre kurz trichterförmig.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, ziemlich saftig und von weinigem, doch gewöhnlich etwas säuerlichem Geschmack. Auf gutem Boden und in warmer Lage verschwindet die Säure fast ganz und wird dem Edelborsdorfer ähnlicher.

Reife und Nutzung: Ende November, kann aber bis in das Frühjahr dauern. Die Frucht dürfte als Tafelobst in den zweiten, als Wirthschaftsobst aber in den ersten Rang zu stellen sein, wenn sie auch den Geschmack des Edelborsdorfers nicht völlig erreicht.

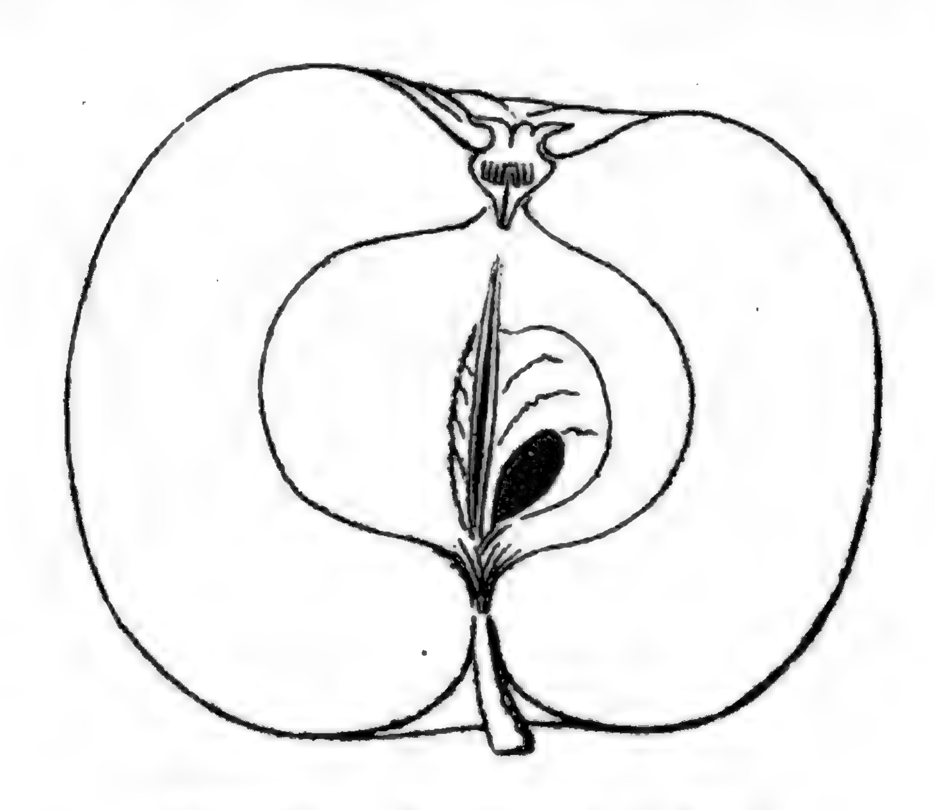
Baum: wird nicht sehr groß *), die Aeste stehen stark ab und die feinen Zweige hängen etwas herunter. Die Krone bildet eine flache Kugel. Er empfiehlt sich zur Anpflanzung für den Landmann und hat besonders den Vorzug vor dem Wt. Borsdorfer, daß er weit frühzeitiger und dann fast jährlich trägt. Auch treibt und blüht er ziemlich spät.

v. Flotow.

*) Anm. d. Red. Im schweren Calenberger Boden, wo auch der Edelborsdorfer recht große Bäume gibt, kenne ich viele äußerst große und sehr alte Bäume des Zwiebelborsdorfers, die äußerst reichliche Erndten geben. O.

Ferner wird bemerkt, daß die oben abgedruckte Zeichnung nicht die Durchschnittszeichnung, welche Hr. Geheimerath v. Flotow zu seiner Beschreibung gab, sondern eine von mir gefertigte und schon früher vollendete Umrißzeichnung ist, zu welcher ich die Beschreibung geben wollte, allein derjenigen des Hrn. v. Flotow den Vorzug einräumte. Ed. L.

No. 138. Süßfranke. IV, 2. Diel; X, 1 b. Luc.; III, 1 C. Hogg.



Süßfranke. (Altenburg.) * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: der Apfel stammt dem Namen nach aus Franken, wird aber besonders in der Gegend um Altenburg, Gößnitz ꝛc. unter obigem Namen und zugleich unter dem Namen Frankenapfel, häufig gebaut und ist unter dem letztern in den angrenzenden Theilen des Erzgebirgs und Voigtlands, als eine beliebte Marktfrucht bekannt.

Literatur und Synonyme: Christ hat diesen Apfel unter dem Namen Süßfranke und Großer Süßfranke unter den Parmänen No. 215 und 216 seiner vollst. Pomologie beschrieben aber sehr unzureichend abgebildet. In seinem Handbuch 4. Ausgabe 1817 führt er unter den noch weiter angepflanzten aber noch nicht beschriebenen Apfelsorten S. 46 einen Frankenapfel auf, der schon nach seiner Einreihung unter die Kantäpfel mit dem obigen keine Aehnlichkeit hat. Ebensowenig gehört der von ihm im Wörterbuch S. 41 (Dittrich I, 454) aufgeführte Frankenapfel als Streifling und Säuerling hierher, sowie die von Metzger, S. 109 und 119 erwähnte unrichtige Bezeichnung des Winterstreiflings mit diesem Namen. — Dagegen ist Müschens Frankenapfel No. 169 ohne Zweifel der unsrige.

Gestalt: nach dem Höhendurchschnitt zeigt der Abriß, 2⁵/₆″ br. und 2¹/₆″ hoch. Der Querschnitt ist rund.

Kelch: grünlich, etwas wollig, geschlossen, in einer ziemlich weiten, wenig faltigen Vertiefung.

Stiel: sehr kurz, braun; Stielhöhle mit Rost ausgekleidet.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, fast etwas fettig, schön blaßgelb, auf der Sonnenseite zuweilen nur höher gelb, meistens aber und besonders bei gut besonnten Früchten schön blaß carmoisinroth überlaufen und höher gefärbt. Die Punkte erscheinen im Gelben theils weißlich, unter der Schale liegend, theils braun und fein, auf der höher gefärbten Sonnenseite aber mit einem rothen Kreis umgeben. Zuweilen bemerkt man auch kleine Rostflecke.

Kernhaus: verhältnißmäßig, breit zwiebelförmig. — Fächer groß, sehr geräumig, nach der Achsenhöhle geöffnet. Schöne Kerne. Kelchhöhle und Röhre flach und kurz trichterförmig.

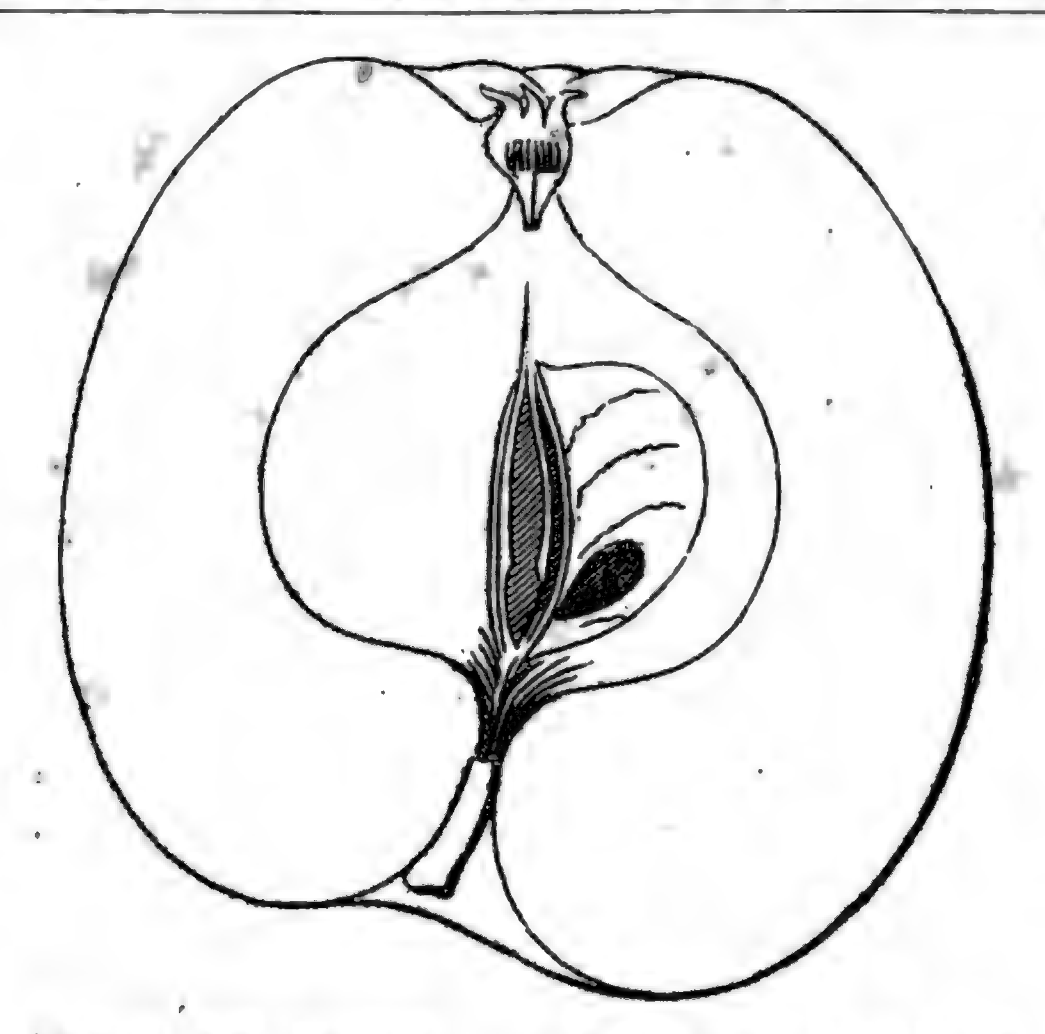
Fleisch: weiß, sehr fein, mürbe, saftig, von sehr angenehmem, süßen, fast etwas rosenartigen, sehr beliebten Geschmack. Geruch angenehm, schwach süßlich.

Reife und Nutzung: die Frucht reift auf dem Lager im December, hält sich vollkommen gut den Winter hindurch und empfiehlt sich in jeder Hinsicht sowohl als Tafelobst, als zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch.

Baum: erreicht nur eine mittlere Größe, ist aber sehr tragbar. Die Aeste hängen sich stark herab. Kommt auch in rauhen Gegenden gut fort.

v. Flotow.

No. 139. Reinette von Bretagne. IV, 2. Diel; X, 1b. Luc.; III, 2A. Hogg.



Reinette von Bretagne. (R. de Bretagne.) ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese ausgezeichnet schöne und gute Frucht, wahrscheinlich französischen Ursprungs, ist doch noch wenig bekannt und verbreitet, auch in deutschen Baumschulen-Catalogen noch selten.

Literatur und Synonyme: schon Duhamel beschreibt dieselbe sehr deutlich Orig.-Ausg. T. I, S. 298. — Diel hat sie aber nicht. Dagegen Christ im pomol. Wörterb. S. 80 und ausführlich in der vollständigen Pomologie No. 110, und im Handb. S. 421. Darnach Dittrich I, No. 399. — Auch Mayer hat sie schon 1801 in der pom. franc. S. 140 mit guter Abbildung, und nennt sie auch Rothe Reinette und Forellen-Apfel (Reinette rouge des Carmes, R. truitée, nicht zu verwechseln mit der Forellen-Reinette Diel IV, 107). — Poiteau hat sie Taf. 1 mit Berufung auf Duhamel. Die Abbildung differirt aber von dessen Beschreibung und der Mayer'schen Abbildung gar sehr. Der gelben Fleckchen geschieht keine Erwähnung und dürfte wohl eine andere Frucht vorgelegen haben. — Im Bon jardinier ist sie schon seit vielen Jahren (vergl. auch Lippold) mit der Bemerkung aufgenommen, daß sie noch nicht genug bekannt sei. Couverchel 1839 kennt sie ebenfalls S. 444, und auch Noisette im Manuel empfiehlt sie. In den Catalogen von Bavay, Papeleu, Baumann u. a. ist sie zu finden. Die Engländer scheinen sie aber nicht zu kennen, wenigstens finde ich sie in den mir zugänglichen Schriften nicht.

Gestalt: der hier beigefügte Abriß ist von einer ausgewachsenen vollkommenen Frucht vom Hochstamm genommen, wie ich sie unter

mehreren andern aus einem Pfarrgarten in der Nähe (auf gutem Lehmboden erwachsen) erhalten habe (3" breit und fast ebenso hoch). — Andere Früchte waren allerdings kleiner, doch von derselben Form. Querschnitt rund. Von Mehreren wird bemerkt, daß es auch breiter gedrückte Früchte gebe.

Kelch: grün, etwas wollig, geschlossen, mit feinen Falten umgeben, die ebenfalls etwas wollig erscheinen.

Stiel: braun, etwas wollig. Höhle meist rostig.

Schale: fein, glatt (nur durch die stark hervorstehenden Punkte etwas rauh anzugreifen); von Farbe schön hellgelb, fast citronengelb, auf der Sonnenseite stark roth verwaschen (Duhamel sagt sogar: „wo die Sonne gerade darauf fällt, ist sie dunkelroth, mit noch dunkleren, fast braunen Streifen"), so daß nur wenig ganz reines Gelb zu sehen ist, dabei mit vielen großen braunen Punkten versehen, die im Gelben sehr deutlich und eckig, im Rothen aber noch stark gelb umflossen sind, wodurch die Frucht ein eigenthümlich schönes, in die Augen fallendes Ansehen erhält (Duhamel sagt: „alle roth gefärbten Stellen sind mit großen gelben Punkten getüpfelt und die gelben Stellen mit grauen Punkten).

Fleisch: weißgelb, fein, ziemlich fest, doch brüchig und saftig und von reinettenartigem, weinigsauren, gut gewürzten Geschmack.

Kernhaus: groß, Fächer sehr offen und geräumig, mit wenig schönen Kernen.

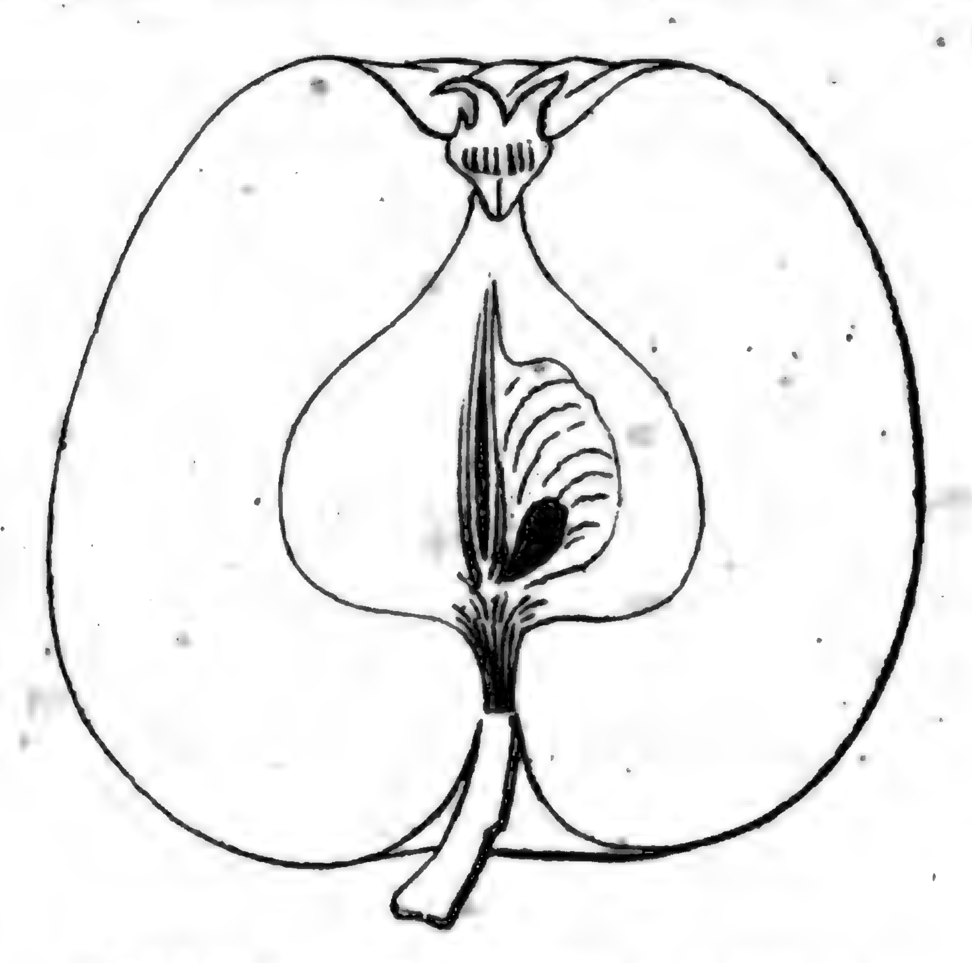
Reife und Nutzung: November und December; oft länger dauernd. — Mayer will sie schon Ende September gepflückt haben. — Sowohl zu Tafel- als zu Wirthschaftsobst sehr zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst lebhaft und wird als tragbar und dauerhaft empfohlen. — Dagegen warnt schon Mayer, sie in feuchten Boden zu setzen, wodurch der Geschmack der Frucht sehr sauer werde.

v. Flotow.

Anm. Ich füge die Bemerkung hinzu, daß obige Frucht, deren Reis ich von dem Hrn. Verfasser dieser Beschreibung erhielt, bei mir, bei mehrmaligem Tragen in Nienburg und hier, und namentlich 1857 und 58 zwar häufige, aber nicht sehr starke und an der Sonnenseite nicht gelb umflossene Punkte hatte, und nur, wie die Goldreinetten, in der Reife schon carmoisinroth gestreift und dazwischen noch etwas punktirt war. Ich hielt die Frucht früher für die Große Casseler Reinette, mit der sie auch in Fleisch und Geschmack Aehnlichkeit hat, wie ingleichen die Sommertriebe merklich punktirt sind; doch scheint Verschiedenheit obzuwalten, namentlich durch allermeist höheren Bau der obigen, auch bei mir so tragbaren als schätzbaren Frucht. O.

No. 140. Sommer-Parmäne. IV, 2. Diel; X, 2 a (b) Luc.; II, 2 B. Hogg.



Sommer-Parmäne. (Parkinson) ** † Sept. Oct.
Gestreifte Sommer-Parmäne. Diel.

Heimath und Vorkommen: nach Hogg ist diese Sorte eine der ältesten englischen, welche schon 1629 von Parkinson erwähnt wird. In Deutschland scheint sie nur in einzelnen Gärten und Baumschulen bekannt.

Literatur und Synonyme: Hogg beschreibt die Frucht S. 192 unter dem Namen: Summer Pearmain und bezieht sich auf Ray. Miller, Lindley rc. Er hält die Autumn Pearm. des Londoner Catalogs. Ed. 3, No. 531, sowie die American Pearm. ebendas. und Diels gestreifte Sommer-Parmäne (die derselbe auch Drue S. Pearm. nennt,) für einerlei, unterscheidet sie aber von Early S. Pearm = American S. Pearm., die schon im August reifen soll, jedenfalls aber der Beschreibung nach sehr viel Aehnlichkeit hat. — Diel beschreibt die Gestreifte S. Parmäne Bd. VIII, (Apfelh. VI.) 129 mit Beziehung auf Mayer, pom. franc. und meint nur, daß die daselbst, als S. oder Herbst-Parmäne auf t. 20, Thl. III. abgebildete Frucht zu roth colorirt sein werde. Dittrich I, 314 nach Diel. Auch Christ, Sommer-Parmäne (vollst. Pomol. No. 207) dürfte dieselbe Frucht sein. Abbildungen findet man noch im Pomol. Mag. t. 116 und Ronald t. XXII. Sie sind mir aber jetzt nicht gegenwärtig.

Gestalt: wie der beigefügte Abriß zeigt, zuweilen noch etwas mehr nach dem Kelch parmänenartig abgestumpft zulaufend (abrupt pearmain shaped) $2^{5}/_{6}''$ br. und $2^{1}/_{2}''$ hoch.

Kelch: grünlich, etwas wollig, langblättrig, halb offen, in einer seichten mit wenig Falten umgebenen Vertiefung.

Stiel: bald kurz, bald länger, grün und rothbraun. Vertiefung etwas rostig.

Schale: fein, glatt, geschmeidig. Die Punkte sind etwas zu spüren. Grundfarbe schön gelb, auf der Sonnenseite mit einem trüben, mehr oder weniger verwaschenen Roth überlaufen, in welchem sich einzelne karmoisinrothe Striche befinden. — Die Punkte stehen etwas weitläufig, sind hellbraun und deutlich, besonders auf der Sonnenseite in die Augen fallend und oft weißlich. (Diel sagt: „auf der Sonnenseite mit Roth eingefaßt," was ich zwar nicht bemerkt habe, aber bei gewissen Witterungsverhältnissen wohl vorkommen kann.) Dabei bemerkt man schwache Rostanflüge und auch Warzen. — In England scheint der Apfel nach Hogg weit röther zu werden.

Fleisch: weißlich, an der Sonnenseite gelb (nach Hogg stark gelb) fein, mürbe, saftig, angenehm fein weinigsäuerlich, nicht parmänenartig süß, sondern mehr reinettenartig. — Geruch sehr angenehm.

Kernhaus: nur schwach angedeutet; Achse wenig hohl. Kammern eng, wenig geöffnet. Viele kleine Kerne. — Kelchröhre wie der Abriß zeigt.

Reifzeit und Nutzung: Ende Sept. und den October hindurch (nach Diel nur 14 Tage.) Sowohl als Tafel- wie als Wirthschaftsobst in den ersten Rang zu stellen. In England sehr beliebt.

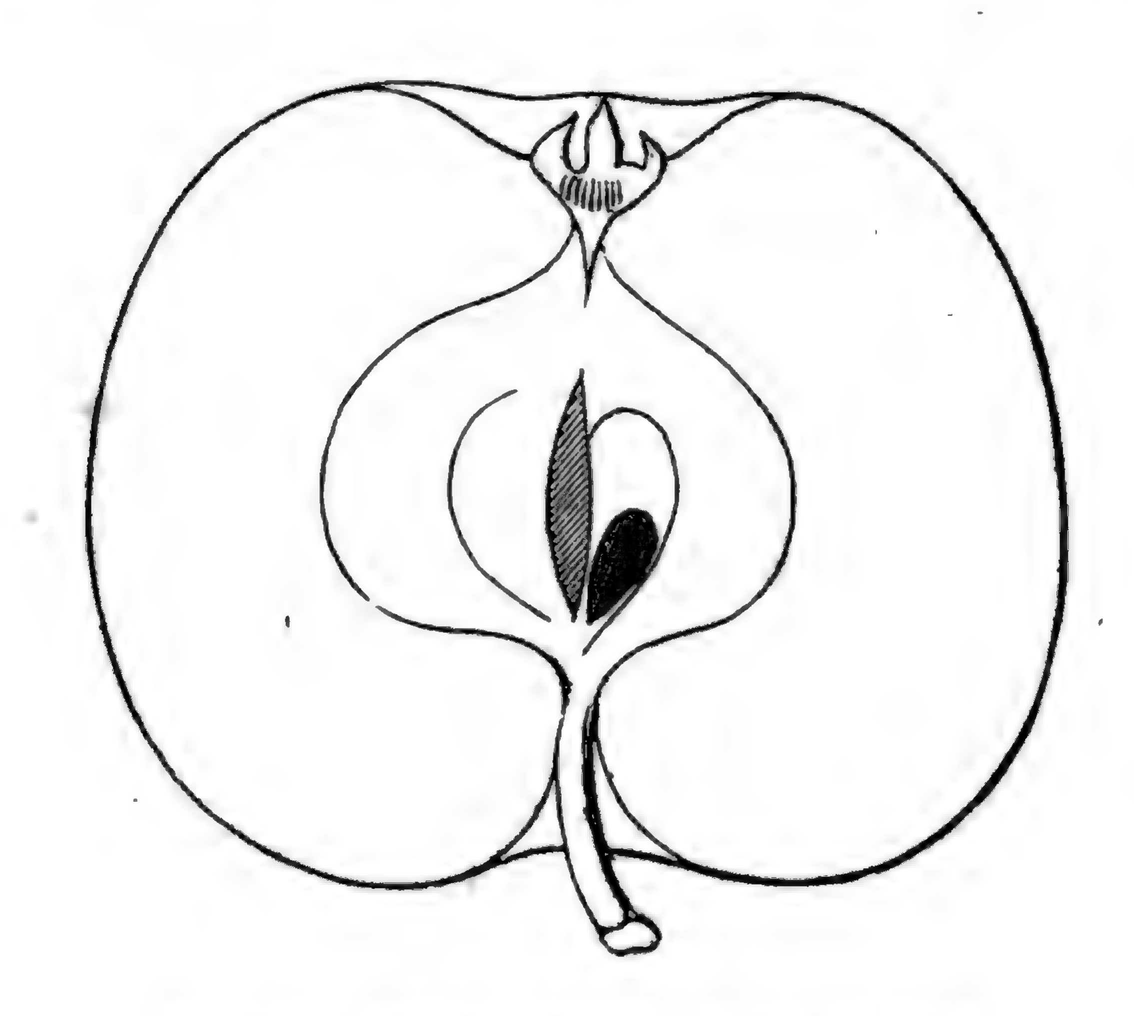
Baum: wächst lebhaft und ist dauerhaft, macht feine Aeste und ist sehr fruchtbar.

v. Flotow.

Anmerk. d. Red. Nach der an den feinen glänzend und etwas violettbraunröthlichen, fein und wenig punktirten Sommertrieben sehr kenntlichen Vegetation und Früchten auf demselben Zwergbaume, die leider nicht sämmtlich bis zur Reife sitzen blieben, zweifle ich nicht mehr, daß Diels Engl. Birnreinette, die er aus einer Privatbaumschule bezog, und bei Hogg nicht vorkommt, sowie dessen Schleswiger Erdbeerapfel mit seiner Gestreiften Sommerparmäne identisch seien. Der Frucht wird wohl am besten der einfach bei Hogg vorkommende Name Sommerparmäne oder wenn man will Herbstparmäne gelassen. Im Hannoverschen ist die Frucht sehr verbreitet und geschätzt. O.

Auch ich zweifle nicht, besonders auch nach der obigen Durchschnittzeichnung und dem sehr charakteristischen Umriß des Kernhauses, daß Diel's Englische Birnreinette dieselbe Frucht sei. Letzterer Name bezieht sich nur auf das mürbe, saftige Fleisch und nicht auf die Form. Ed. L.

No. 141. Langtons Sondersgleichen. IV, 2. Diel; X, 2 a. Luc.; II, 1 B. Hogg.



Langtons Sondersgleichen. Diel * †† Herbst.

Langtons none such (Hanbury.)

Heimath und Vorkommen: diesen schönen englischen Apfel erhielt Diel aus der Baumschule von Loddiges in London. Derselbe ist jetzt in Deutschland ziemlich verbreitet und findet sich auf fast allen Obstausstellungen.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel Bd. 10, S. 106. Hogg führt ihn als None such (Hort.) auf und nennt ihn einen ausgezeichneten Küchenapfel; Downing führt ihn auch als None such nur kurz an S. 91. Eine Abbildung ist enthalten in Lucas Württemb. Kernobstsorten. Prof. Lange in Altenburg hat die in Rede stehende Frucht mit dem Engl. gestreiften Kurzstiel Diel's identisch gefunden, deren Holz allerdings auch nach Oberdieck sich als sehr ähnlich zeigt und es ist auf diese Identität weiter zu achten.

Gestalt: großer, sehr schöner und äußerst regelmäßig gebauter Apfel von plattrunder Gestalt. Der Bauch der vollkommen ebenen Wölbung sitzt in der Mitte; die Kelchwölbung ist nur sehr wenig kleiner als die Stielwölbung.

Kelch: offen, in einer geräumigen, ziemlich tiefen und fast glatten Einsenkung, die nur wenige feine Falten zeigt. Blättchen lange grünbleibend.

Stiel: holzig, dünn, 3/4" lang, in tiefer trichterförmiger, mit feinem Roste bekleideter Höhle.

Schale: glatt, etwas geschmeidig, glänzend und fein. Grundfarbe blaßgelb, später citronengelb, wovon fast nichts zu sehen ist, indem beinahe die ganze Schale mit schönen karmoisinrothen Streifen bedeckt und dazwischen noch marmorirt erscheint. Punkte sind kaum bemerkbar, dagegen nicht selten einzelne Warzen.

Fleisch: weiß, mürb, saftreich, von einem sehr erfrischenden etwas gewürzten weinsäuerlichen Geschmack, es ist unter der Schale geröthet.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern regelmäßig, vollsamig.

Kelchröhre: kegelförmig und nicht sehr lang.

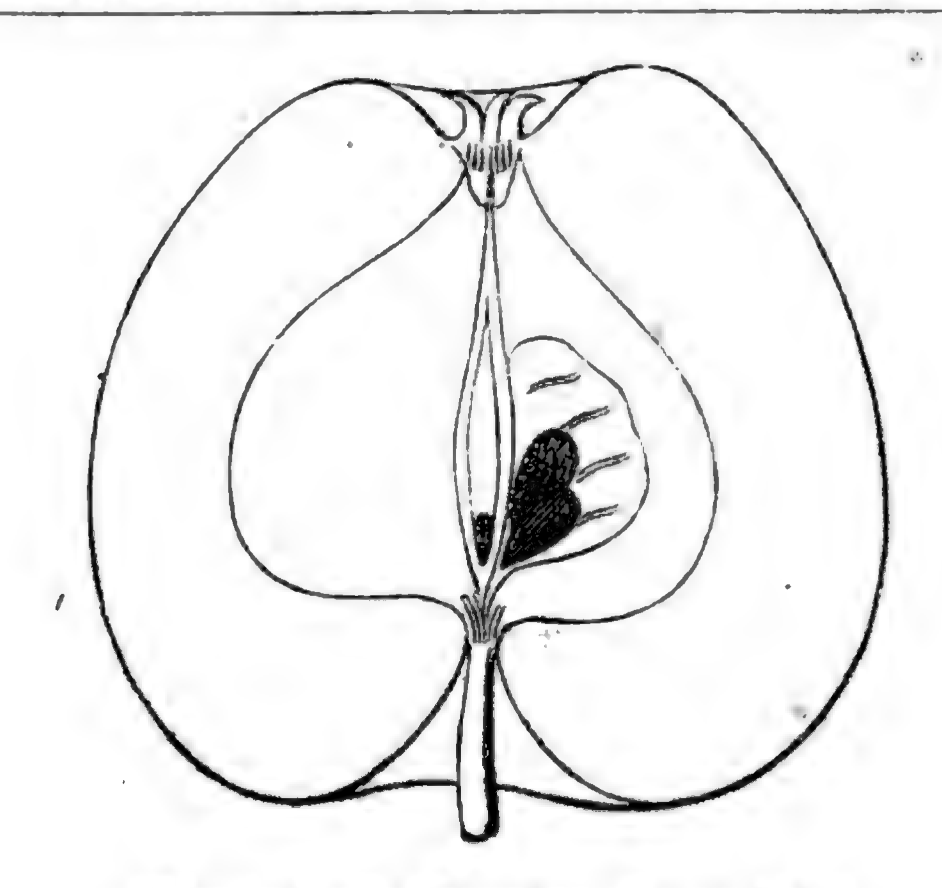
Reife und Nutzung: October, hält oft bis Januar. Tafelfrucht 2. Ranges, dagegen höchst schätzbar zu Obstwein und auch wegen ihrer Schönheit auf dem Markte sehr gesucht.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs lebhaft, bildet sehr schöne Stämme in der Baumschule. Krone hochkuglich, holzreich; Fruchtholz kurz und wenig lange Fruchtruthen bildend; sehr bald und reichtragend; man erntet beinahe jährlich Früchte schon in der Baumschule. Der Baum ist in der Blüthe gar nicht empfindlich und gedeiht in den rauheren Obstlagen noch recht gut. Sehr kenntlich ist der Baum schon in der Baumschule, wo seine wolligen Sommertriebe (Leitzweige) im 2ten Saft immer schon kurze abstehende Narbentriebe entwickeln.

Eine auch für den Landmann recht schätzbare Sorte, die eine häufige Anpflanzung, besonders auch in rauhen Obstlagen, verdient, da der Apfel selbst bei 2000′ üb. M. noch recht wohlschmeckend ist.

Ed. Lucas.

No. 142. Scharlachrothe Parmäne. IV, 2. Diel; X, 2 a. (b) Luc.; II, 2 B. Hogg.



Scharlachrothe Parmäne. ** ++ Herbst.

Englische scharlachrothe Parmäne. Diel.

Heimath und Vorkommen: dieser höchst schätzbare Herbstapfel kam an Diel aus England, wo er schon länger bekannt ist. Verbreitet ist er in Deutschland bis jetzt noch sehr sporadisch, und ist mir im Hannover'schen nirgend vorgekommen. Gehört aber zu den besten Herbstäpfeln.

Literatur und Synonyme: Diel X, S. 111 Englische scharlachrothe Parmäne. Hogg, S. 179, No. 320 Scarlet Pearmain mit den Synonymen Bells Scarlet und Oxford peach apple nach dem Lond. Catal., wo Scarlet Pearmain No. 558 vorkommt. Downing, S. 96, No. 67. Hortic. Soc. Catal. edit. 3, No. 558. Hogg hat sie ohne Umrißzeichnung; ist aber ohne Zweifel dieselbe Sorte, welche Diel hatte, den Hogg auch mit aufführt. Kommt auch bei älteren englischen Pomologen vor als Lindl. Guide No. 33; Rogers Fruit cultivator 72; Hitt Treatise of Fruit trees, 269; Forsyth Treatise 93.

Gestalt: ziemlich konisch, große Früchte $2^1/_2$—$2^3/_4$" breit, $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" hoch. Diel gibt selbst 3" Breite an, und erhielt ich sie in dieser Größe aus der Gegend von Magdeburg. Bauch sitzt stark nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht schön zurundet und stark abstumpft; nach dem Kelche stärker abnehmend und ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: stark, langgespitzt, grünbleibend, meistens halb offen (doch fand ich ihn auch öfter geschlossen), in ziemlich weiter und tiefer Sen-

kung, auf deren Rande deutlich mehrere Erhabenheiten hervortreten, die aber oft gar nicht, und immer nur flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, ½—¾" lang, in geräumiger, tiefer, bald glatter, bald etwas rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, im Liegen oft geschmeidig, glatt, am Baume mit Duft belaufen. Grundfarbe in der Reife hellgelb, wovon bei freihängenden Früchten oft nichts zu sehen ist, indem die Frucht rundherum mit vielen dunkeln Carmoisinstreifen besetzt und zwischen diesen noch so stark roth getuscht ist, daß auf der Sonnenseite die Färbung sich oft als blaß getuscht darstellt und die Grundfarbe erst auf der Schattenseite durchscheint. Bei beschatteten Früchten treten Grundfarbe und Streifung stärker hervor. Punkte fein, sind in der Röthe heller umringelt und gelbröthliche Dupfen. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, unter der Schale zuweilen, besonders nach dem Kelche hin, etwas röthlich, fein, mürbe und zart, von delikatem, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke, den Diel als etwas zimmtartig bezeichnet, welches Gewürz ich hier nicht merklich genug ausgedrückt finde.

Kernhaus: ziemlich groß, geschlossen, mit etwas hohler Achse, in welche bei großen Früchten die Kammern mit schmaler Spalte sich oft öffnen. Die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene braune Kerne.

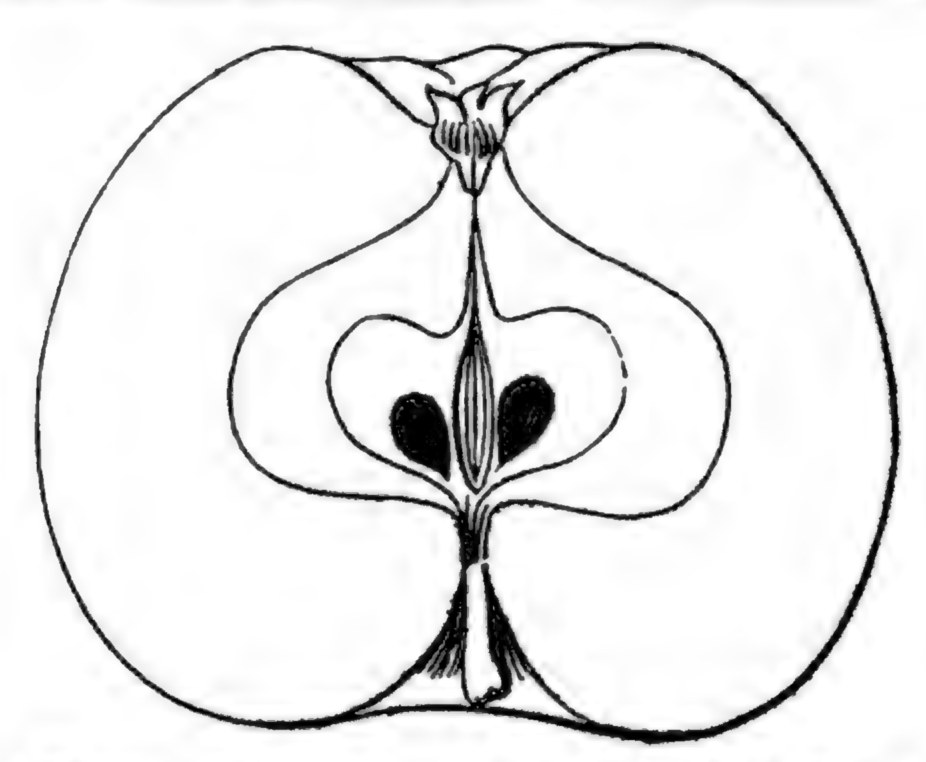
Kelchröhre: kurzer, abgestumpfter Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Diel an Spalieren schon im August, an Hochstämmen im September oder Anfangs October und soll sich nicht über drei Wochen halten. Hier zeitigte sie selbst in heißen Jahren hochstämmig und auf Zwergen erst gegen Michaelis und hielt sich lang, und habe ich selbst in dem heißen Sommer 1858 Ende November, in kühleren Jahren aber bis Weihnachten noch sehr schmackhafte Früchte gehabt. Ist für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum zeigt sich in leichtem und schwerem Boden gesund, wächst rasch, macht viel Holz und eine breit gewölbte Krone, trägt bald und außerordentlich reichlich. Triebe ziemlich fein, nur nach oben etwas wollig, violett braunroth, durch ein leichtes Silberhäutchen etwas silbergrau, fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich klein, unten wenig wollig, langeiförmig, oder auch nach dem Stiel hin etwas verjüngt, stark gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, herzförmig, wenig wollig, Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 143. **Woltmanns Reinette.** IV, 2. Diel; X, 2 a. Luc.; III, (II) 1 B. Hogg.



Woltmanns Reinette. Oberd. ** †† Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: eine in Zeven, Hannover'sche Provinz Bremen, aufgefundene Frucht, wohin der ältere Baum aus der vormals von Laffert'schen Baumschule zu Lehse in Mecklenburg namenlos verpflanzt ist.

Literatur und Synonyme: Oberdiecks Anleitung ꝛc. Seite 217 als Woltmanns Herbstreinette. Nachforschungen in Lehse haben bislang ein Resultat nicht erbracht.

Gestalt: bald etwas kugelig, gewöhnlich aber ziemlich platt, 3″ breit und fast oder wirklich 2½″ hoch; die Wölbung durchweg eben, die einzelnen flachen Erhabenheiten kaum zu bemerken.

Kelch: offen oder halb geschlossen, in ziemlich tiefer und weiter Senkung, mit häufig unmerklich feinen Falten.

Stiel: dünn, holzig, kaum ½″ lang, der Stielhöhle gleichstehend; mitunter nur ein Fleischbutz; Höhle tief, weit und oft, doch nicht immer, mit grünlich zimmtfarbenem Roste belegt, der sich dann gewöhnlich etwas über die Stielwölbung verbreitet und oft selbst rauh wird.

Schale: vom Baume gelbgrün, im Liegen hellgelb, wobei viel Grünliches bleibt, namentlich um den Stiel, wo rostfreiere Exemplare nicht selten völlige etwas verloschene Bandstreifen zeigen. Sonnenseite mit blasser Röthe überlaufen, in der einzelne, etwas matte Carmoisinstreifen sich finden, oft auch nur bloß einzelne Streifen zeigend. Anflüge

von grünlich zimmtfarbenem Roste ziemlich häufig, welcher, wie gedacht, in eigenthümlicher Weise um die Stielhöhle oft in der Breite eines Zolls schuppenartig sich ablagert. Auch einzelne schwärzliche Flecken finden sich. Punkte fein, ziemlich zahlreich, sind durch den Rost gern maskirt, an rostfreieren Früchten aber leicht bemerkbar.

Fleisch: sehr weiß, fein, mürbe, hinreichend saftreich, von sehr edlem, gewürzreichem, weinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: fast geschlossen, Kerne theils unvollkommen, theils vollkommen.

Kelchröhre: geht nur etwas herab.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt in Zeven, 8 Meilen vom Nordseestrande, Ende October oder im November und hält sich den Winter hindurch, häufig bis tief in den Frühling.

Daß dieser Apfel zu den besten Tafelfrüchten gehört, ist von einer Reihe der hervorragendsten Pomologen der Zeit anerkannt; sein Werth zu wirthschaftlichen Zwecken aller Art ist nicht geringer.

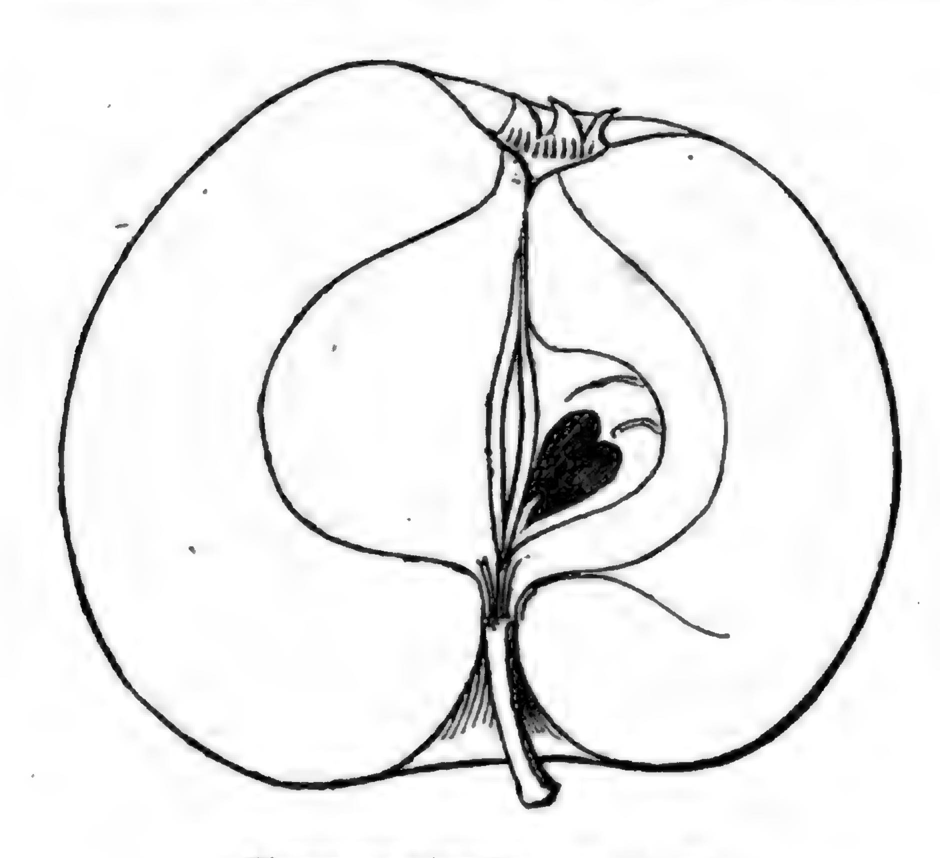
Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst gemäßigt aber dabei kräftig, hat korniges, durchgängig gesundes Holz und bildet eine hochflachrund gewölbte Krone, der Carmeliterreinette ähnlich, mit viel feinem Holze und dichter Belaubung. Das junge Holz ist an den Spitzen fein wollig, etwas braun von Farbe und mit sehr feinen hellgrauen Punkten übersäet; die Blätter in der Mitte der Sommertriebe sind 3″ lang und 2″ breit, glatt, grob geadert und länglich oval, mit kurzer, schiefstehender Spitze, scharf und grob gezahnt; ²/₃ der Sommerzweige bleiben im nächsten Jahr unbelaubt mit schlafenden Augen, ähnlich dem Luiken.

Die Bäume, wornach diese Beschreibung entworfen ist, stehen auf magerem Sandboden in halb geschützter Lage und bringen jährlich, in der Regel reichlich Früchte, welches letztere ohne Zweifel darauf beruht, daß sie sehr spät blühen, nachdem alle andern Obstbäume abgeblüht haben. Ein Baum, welcher auf demselben Grunde, aber am Ausflusse eines Gossensteins stand, hat sich noch kräftiger dargestellt und noch größere Früchte geliefert, so daß ihm also günstigere Verhältnisse sehr wohl dienlich sind.

Woltmann.

Anm. d. Red. Herr Rentmeister Woltmann hat mir nach dieser zutreffenden Beschreibung abermals schöne Früchte gesandt, nach denen ich die Sorte nochmals als delikaten Tafelapfel und werthvolle Haushaltsfrucht bestens empfehle. O.

No. 144. Limonenreinette. IV, 3. Diel; X, 2 a. Luc.; III, 1 (2) B. Hogg.



Limonenreinette. ** †† W.
Englische rothe Limonenreinette. Diel.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie als Red Lemon Pipping aus Loddiges Baumschule in England. Ob sie englischen Ursprungs sei, bleibt ungewiß. In Deutschland ist die Frucht noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel A—B III, S. 56. Engl. rothe Limonenreinette. Findet sich unter diesem Namen in englischen Werken nicht, vielleicht aber als Pearmain Royal und Herefordshire Parmäne, wenn Diels Engl. Königsparmäne mit Hoggs Royal Pearmain (S. 174) sich als identisch erweisen sollte. Daß obige und Diels Engl. Königsparmäne identisch seien, zweifle ich nach Frucht und Vegetation nicht mehr; (mindestens sehr ähnlich ist auch noch Loans Parmäne.) Alle 3 Sorten entwickeln selbst die Eigenthümlichkeit überein, daß sie unter Umständen schon am Baum größere schmutzig und dunkler grüne etwas eingesenkte Flecken bekommen, worunter das Fleisch stippig wird. Nun führt zwar Hogg selbst bei seiner Royal Pearmain Diels Engl. Königsparmäne als Synonym an, und paßt die kurze Beschreibung so ziemlich. Da indeß Hogg nirgend sagt, daß er Dielsche Reiser bezogen habe, oder wie er die angegebenen Identitäten fand, Diel aber seine Engl. Königsparmäne ohne Namen aus dortigem fürstlichem Garten erhielt, und nur vermuthet, daß es wohl Knoops Königsparmäne (Taf. 12) sein werde, was nach Knoops Kupfer und unvollständigen Angaben problematisch bleibt, so wage ich nicht, ehe die aus England neubezogenen Reiser getragen haben, obige schon lieber Königsparmäne zu benennen. Findet sich wirklich die Identität, so hätte nach Hogg und dem Lond. Cat. die Frucht noch die Synonyme Herefordshire Pearmain, Old Pearmain, Royale d'Angleterre (obwohl der Lond. Cat. Herefordshire Pearm. und Royal Pearm. unterscheidet) und Kings Pipping (Lindl.); so wie nach Knoop: Pearm. Royal de lonque

durée, Merveille Pearm., Pearm. double. Nach Hogg heißt in England auch die Gestreifte Sommer-Parmäne oft Royal Pearm.

Gestalt: bald hochaussehend, ziemlich konisch, 3″ breit und hoch, bald flacher, wie in obiger Form. Die flachere Form hochaussehender Früchte scheint nach den Erfahrungen, die ich in den Jahren 1857 und 58 an gar manchen Sorten hier machte, Folge trockner Jahre oder zu trocknen Bodens. Der Bauch sitzt indeß immer etwas mehr nach dem Stiele hin, und nimmt die Frucht nach dem Kelche bemerklich stärker ab. Einzelne über die Frucht laufende flache Erhabenheiten verschieben öfter etwas die Form oder machen ungleiche Hälften. Häufig ist aber die Form sehr schön.

Kelch: weit offen, breit- und oft langspitzig, sitzt in weiter, mäßig tiefer Senkung mit einigen Falten oder feinen Rippchen umgeben.

Stiel: holzig, kurz, in weiter tiefer, nach Diel mit Rost besetzter Höhle, die ich öfter auch rostfrei fand.

Schale: fein, glatt, Grundfarbe nach den Jahren zuweilen schon vom Baume gelblich und später schön gelb mit lebhafter Carmoisinröthe und dunklen Streifen darin, die wohl selbst noch die Schattenseiten leichter überziehen; meistens aber ist die Grundfarbe grün und behält selbst im Winter lange viel Grünes und die Sonnenseite mit unansehnlicher mattbrauner Röthe und dunkleren Streifen darin überlaufen, welche Färbung bei beschatteten Früchten unbedeutend wird. Punkte zahlreich, im Roth zuweilen gelbbraune Sternchen. Rostanflüge selten, Geruch fehlt.

Fleisch: je nach der äußern Färbung, bald gelblich, meistens etwas grünlich gelb, fein, fest, saftreich, von sehr angenehmem, etwas gewürztem, ziemlich süßem, erfrischendem Weingeschmacke.

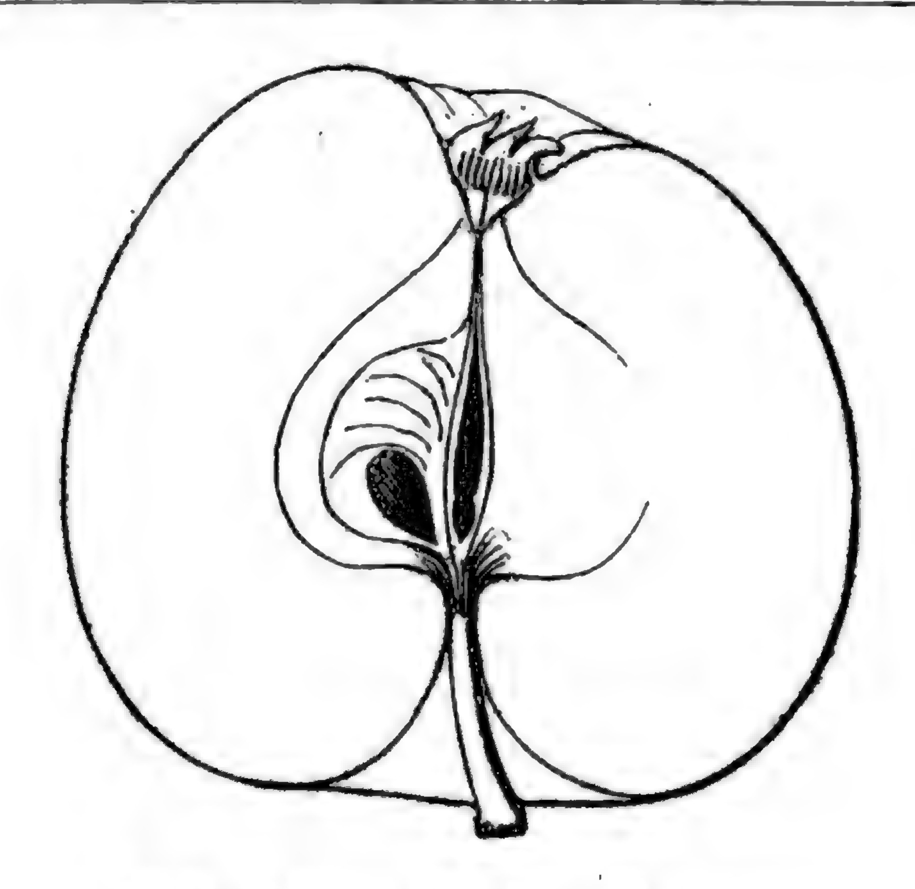
Kernhaus: geschlossen, Kammern flach, Kerne lang, schmal, häufig unvollkommen. Kelchröhre äußerst flach.

Reifzeit und Nutzung: Decbr. bis Sommer; für Tafel und Haushalt. Das Stippige im Fleische wird in luftiger Lage und bei kühler Aufbewahrung sich nicht finden.

Der Baum wächst lebhaft und gesund, bildet flach gewölbte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe lang, schlank, durch feine Wolle und ein oft starkes Silberhäutchen ziemlich grau von Ansehen, mit mattbraunrother Grundfarbe und zerstreuten Punkten. Blatt groß, eiförmig, oft oval, unten wollig, stark und scharf gezahnt. Blätter der Fruchtaugen lang und schmal. Afterblätter schmal lanzettförmig; Augen stark, lang, häufig weißwollig.

Oberdieck.

No. 145. Rothe Winter-Parmäne. IV, 2. Diel; X, 2a. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Rothe Winter-Parmäne. ** †† Winter.
Englische rothe Winter-Parmäne. Diel.

Heimath und Vorkommen: Diel beschreibt diese Frucht Bd. XXIV (A—B III) 51 zuerst unter dem Namen „Englische rothe Winter-Parmäne," weil er dieselbe aus England erhalten hat. Durch ihn ist dieselbe in deutschen Gärten und Baumschulen verbreitet worden.

Literatur und Synonyme: in den englischen pomologischen Werken und Catalogen findet man sehr viele Parmänen aufgeführt. Es dürfte aber schwer zu entscheiden sein, ob und unter welchem Namen unsere vorliegende Frucht darunter befindlich sein dürfte. So viel glaube ich aber anführen zu können, daß ihre Winter-Parmäne (Hogg 208), so wie die Pearmain royal, die unsrige nicht sein können. — Bei Dittrich I, No. 348, Liegel S. 47, Oberdieck 149, Lucas 93 zu finden.

Gestalt: der Abriß zeigt die wahre Parmänenform, nach dem Kelch etwas zulaufend, 2 $^{2}/_{3}$" breit und 2 $^{1}/_{3}$" hoch. — Der Querschnitt ist vollkommen rund.

Kelch: grün, zum Theil öfters auch noch die Umgebung, wollig, ziemlich lang, halb offen, nur mit feinen Falten umgeben.

Stiel: gelblich grün und braun, etwas wollig. Vertiefung grün oder strahlig rostig.

Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend. Farbe schön gelb, doch etwas matt, und darauf mit Carmoisinroth fein verrieben, auf der Sonnenseite stärker und zuweilen bei stark besonnten Früchten so, daß wenig von der Grundfarbe zu sehen ist, deutlich gestreift, und dabei mit graubraunen, meist eckigen, öfters fühlbaren, weitläufig stehenden Punkten versehen, welche im Rothen meist gelblich umflossen sind. Zuweilen sind auch einige Rostfiguren zu bemerken.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, saftig, von fein gewürztem, guten, parmänenartigen Geschmack. — Geruch sehr angenehm, doch nicht stark.

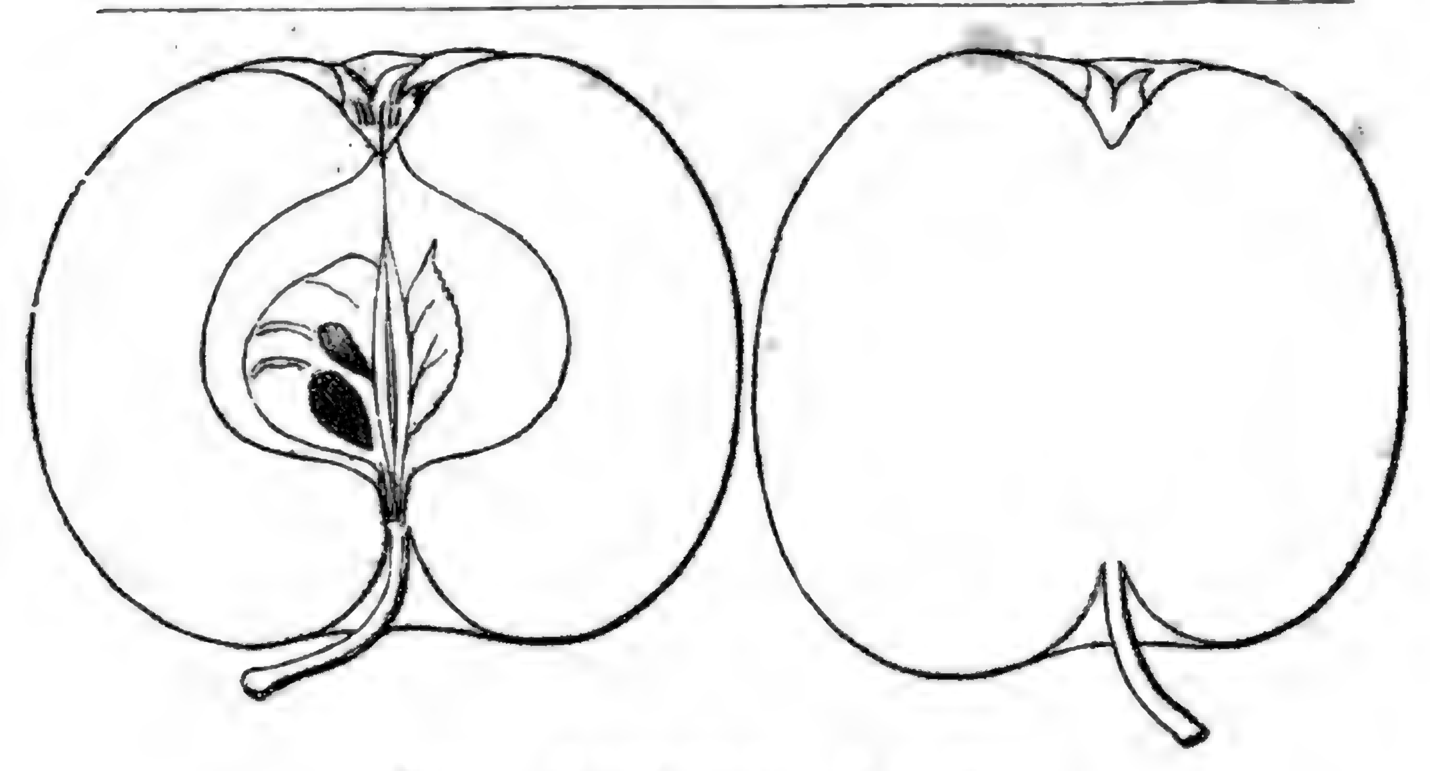
Kernhaus: nur fein angedeutet, verhältnißmäßig. — Die Kammern gegen die Achse geöffnet, geräumig. — Kerne meist flach.

Reifzeit und Nutzung: December und die folgenden Monate. — Sehr gut als Tafelobst und zum wirthschaftlichen Gebrauch.

Baum: wächst stark, bildet eine kugelförmige Krone und wird, wenn er sich ausgebildet hat, sehr tragbar.

v. Flotow.

No. 146. Kleiner Steinpepping. IV, 2. (3) Diel; X, 2a. Luc.; III, 1 (2) A. Hogg.



Kleiner Steinpepping. ** †† Winter.
Englischer kleiner Steinpepping. Diel.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht erhielt Diel durch den Rentmeister Uellner aus England als Stone Pippin, und gab ihr, zum Unterschied von größern, bei englischen Schriftstellern vorkommenden Steinpeppings, das Beiwort „kleiner". Verbreitet ist die Sorte noch höchst wenig, steht aber an Werth den besten Reinetten gleich.

Literatur und Synonyme: Diel XI, p. 119 Englischer kleiner Steinpepping. Hogg hat einen Steinpepping dreimal: a) als Synonym von Birmingham Pippin (p. 37); b) als Synonym von Gogar Pippin (p. 92), und p. 147 einen Norfolk Stone Pippin, bei dem er selbst auf den obigen bei Diel verweiset, als damit identisch. Die Beschreibung paßt auch ganz gut, doch scheint es vor voller Gewißheit nicht gerathen, den obigen schon Steinpepping aus Norfolk zu nennen. Als Synonyme gibt Hogg noch an: Stone Pippin (Hortic. Trans. IV, p. 69), Lindley Guide p. 482; White Stone Pippin (Hortic. Soc. Cat. edit. I, 1071); White Pippin (in Norfolk).

Gestalt: bald ziemlich flachrund, bald hochaussehend und etwas walzenförmig. Aehnlichkeit mit Engl. Goldpepping, wie Diel will, haben nur in Größe und Gestalt die kleinen Exemplare, hochgebaute größere sehen weit eher einer Carmeliter-Reinette und stark gefärbte flachrunde einer Orleans-Reinette ähnlich. Flachrunde große Exemplare haben bei mir 2¼" Breite und 2" Höhe gehabt; Diel gibt die Breite nur 2" an und blieben viele auch hier kleiner. Bauch sitzt bald in der Mitte mit gleichmäßigen flachrunden Wölbungen um Kelch und Stiel, bald

etwas mehr nach dem Stiele hin, wo die Frucht dann nach dem Kelch stärker und stark abgestumpft abnimmt.

Kelch: breitblättrig, halb offen, bei größern Exemplaren offen, sitzt in mäßig tiefer, oft flacher Einsenkung, die einige Falten zeigt und auf deren Rande nicht immer flache Erhabenheiten sich bilden und flach über die Frucht hinlaufen, die vielmehr, namentlich in den flachrunden Exemplaren, sehr gefällig gerundet ist.

Stiel: dünn holzig, $^1/_2$—$^3/_4$" lang, sitzt in nicht tiefer Höhle, die häufig noch durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst, verengert wird und meist ziemlich rostfrei ist.

Schale: fein, vom Baume unansehnlich, etwas gelblich grün, später gelb, ja oft hochgelb. Recht besonnte sind an der Sonnenseite und über einen Theil der Schattenseite zuweilen ähnlich gefärbt als eine Orleans-Reinette, meistens aber bleiben Röthe und die etwas dunkleren Streifen darin unansehnlich und matt carmoisinroth, ja weniger besonnte haben nur Anflug davon oder einzelne Streifen mit matter Punktirung dazwischen. Die zahlreichen Punkte sind fein, hellergelb oder blässer-roth umringelt, manchmal auch schwärzlich, oder mit schwarzen größeren Flecken an der Sonnenseite eingefaßt, und nicht, wie Diel will, wenig bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich oder etwas grünlich gelb, fein, fest, doch zart, saftreich, von sehr angenehmem, etwas weinartigen, gewürzreichen Zuckergeschmacke, der dem der Carmeliter-Reinette sehr ähnelt, von der obiger wohl abstammt.

Kernhaus: geschlossen, nur zuweilen etwas offen; Kammern enthalten viele Kerne, die aber bei mir nur zum Theil vollkommen waren.

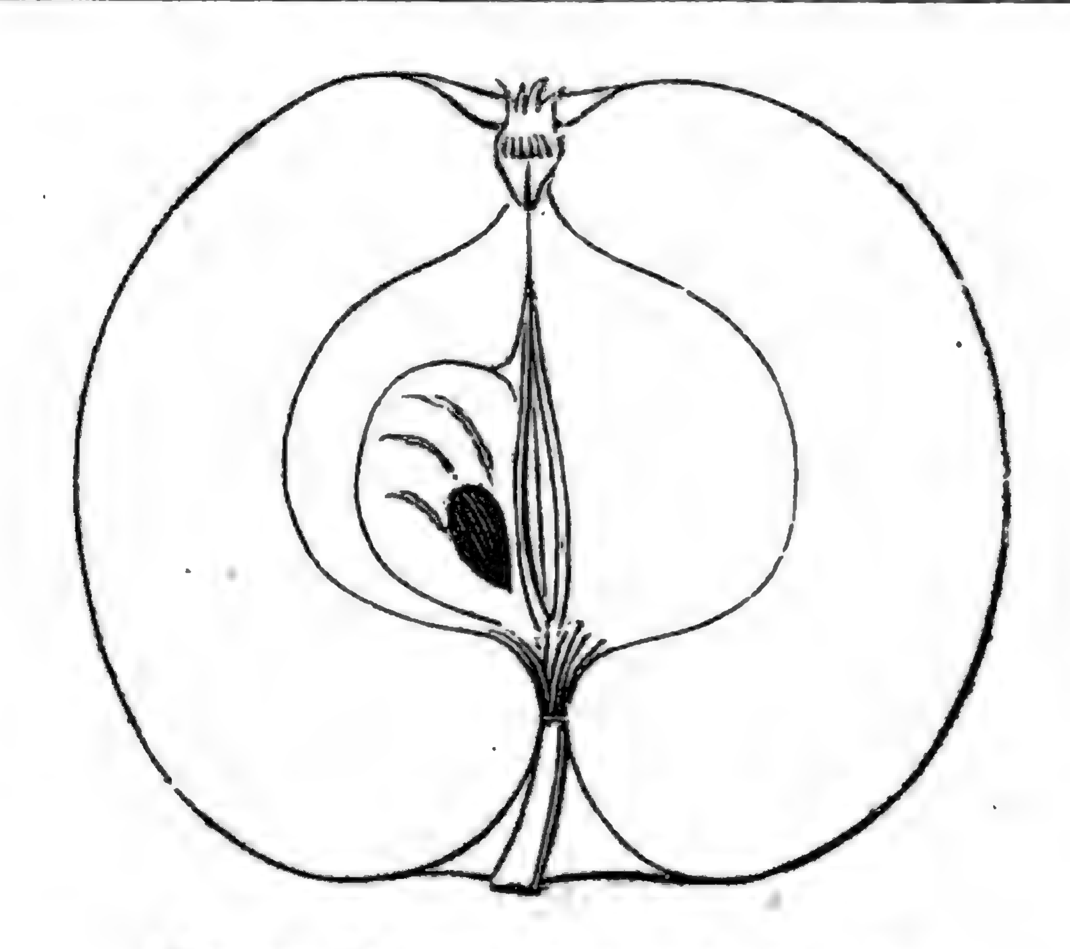
Kelchröhre: kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: schon im December eßbar und hält sich, ohne zu welken oder zu faulen, bis in den Sommer hinein. Für Tafel und Haushalt sehr schätzbar.

Der **Baum** wird nach Hogg und Diel nur mittelmäßig groß, geht aber schön in die Luft und belaubt sich dicht. Gesundheit und große Fruchtbarkeit desselben bestätigten sich bereits auch bei mir. Sommertriebe schlank, mäßig stark, nach oben mit feiner Wolle, braunröthlich (im Schatten olivengrün), mäßig punktirt. Blatt mittelgroß, eiförmig oder elliptisch, ziemlich stark und etwas fein gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen etwas weißwollig, öfter auch braunroth, auf mäßig starken Trägern. Die Blätter des Fruchtsatzes sind schmal und lang, oft 5" lang.

Oberdieck.

No. 147. **Reinette Széchény.** IV, 2. Diel; X, 2 b. Luc.; III, 1 C. Hogg.



Reinette Széchény. * †† October bis Januar.

Heimath und Vorkommen: ich habe diese Frucht unter obigem Namen in Pfropfreisern aus der Baumschule des pomologischen Vereins zu Neustadt an der Hardt im Jahr 1850 erhalten und in derselben eine mir sonst nicht vorgekommene, wegen Schönheit, Güte und Tragbarkeit empfehlenswerthe Frucht kennen lernen, welche ich zu weiterer Prüfung hierdurch bekannt mache. Ob dieselbe aus Ungarn stammt oder ihr nur der Name einer ungarischen Grafenfamilie von dem Erzieher beigelegt worden, kann ich nicht angeben.

Literatur und Synonyme: eine Beschreibung der Frucht habe ich nirgends gefunden, nur in dem Cataloge von Haffner in Cadolzburg bei Nürnberg sowie in dem Catalog des Hofgärtner Glocker in Enying in Ungarn ist der Name aufgeführt. Ich kann also im Folgenden nur meine eigenen Beobachtungen mittheilen.

Gestalt: der Abriß zeigt am deutlichsten die Form und Größe einer regelmäßig ausgebildeten, auf Hochstamm (Sortenbaum) erzogenen Frucht, bei ziemlich reichlicher Tracht, aber günstiger Jahreswitterung (1857), auf trockenem Boden. Im heurigen Jahre (1858) sind die Früchte bei uns überhaupt, in Folge der meistens ungünstigen Witte-

rungsverhältnisse in der wichtigsten Zeit der Ausbildung derselben, nicht so schön gerathen. — Die Breite der Frucht beträgt fast 3", die Höhe 2¼". — Querdurchschnitt rund.

Kelch: grün, langblättrig, etwas wollig, geschlossen, mit feinen Falten in der Vertiefung umgeben.

Stiel: braun, die enge Vertiefung etwas rostig.

Schale: fein, glatt, sehr geschmeidig, fast fettig; Farbe: blaßgelb, auf der Sonnenseite ins Hochgelbe übergehend und mit Gelbroth, etwas verwaschen und verrieben, gefleckt und feingestreift. — Punkte: weitläuftig zerstreut, fein, braun, im Rothen schwer zu erkennen.

Kernhaus: deutlich begrenzt, groß. Achse hohl, lanzettförmig, zuweilen fast spuntenförmig. Fächer etwas geöffnet, geräumig, mit wenigen, aber großen Kernen.

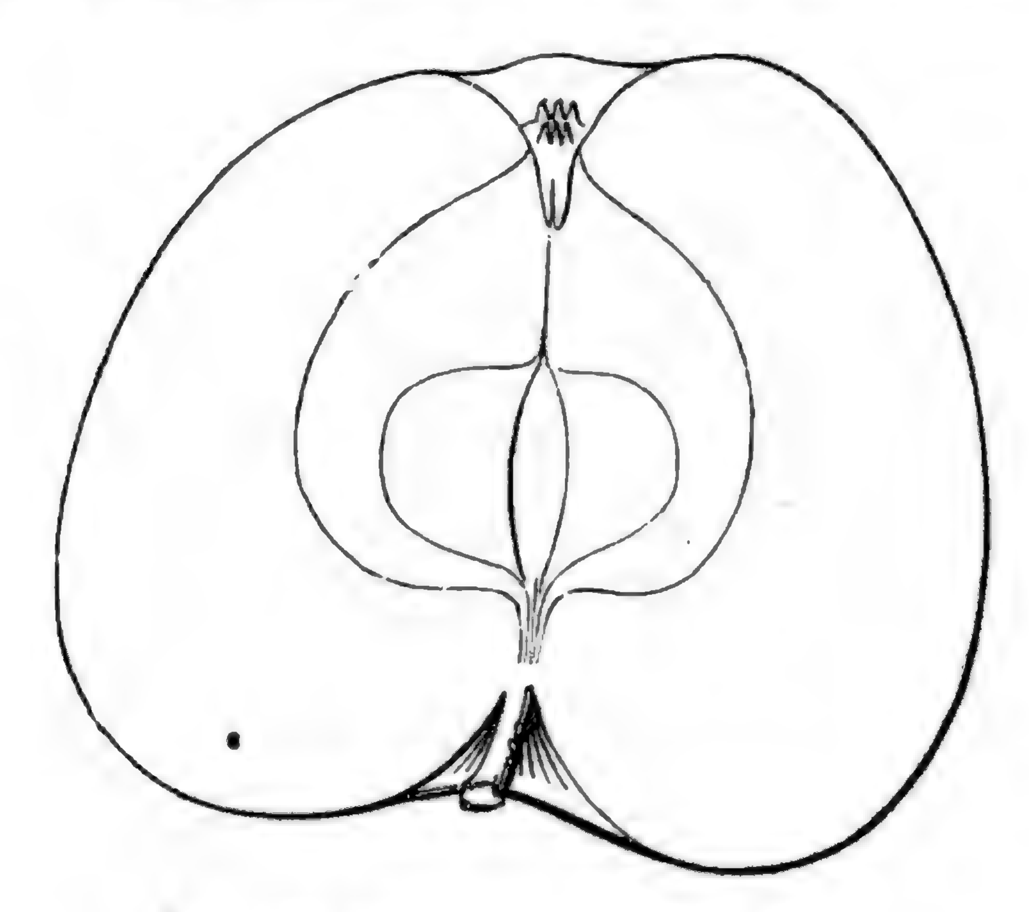
Fleisch: gelblich, fein, etwas rauschend, doch mürbe, zwar nicht besonders saftig, aber von sehr angenehmem, säuerlichsüßen, gewürzten, doch nicht eigentlich reinettenartigen Geschmack. Geruch schwach.

Reifzeit und Nutzung: von October bis Januar. Ein sehr guter Apfel zu allem wirthschaftlichen Gebrauch, der aber auch als Tafelobst dienen kann.

Eigenschaften des Baumes: da ich diese Frucht nur auf Sortenbäumen besitze, so kann ich darüber nur wenig Auskunft geben. — Die Sorte scheint lebhaft zu wachsen, ist nicht empfindlich in der Blüthe, macht feines Holz, trägt bald, reichlich und fast jährlich.

v. Flotow.

No. 148. Röthliche Reinette. IV, 2. Diel; X, 2 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Röthliche Reinette. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schöne Frucht von Büttner in Halle und aus Brüssel als Reinette rousse und gab ihr danach obigen Namen, aber auch als Kron Renet aus dem Haag. Jetzt ist dieser Apfel schon ziemlich in den deutschen pomologischen Sammlungen verbreitet und kommt in Württemberg auch nicht selten auf dem Lande vor.

Literatur und Synonyme: außer unter obigem Namen, Bd. IX, S. 112, beschrieb Diel dieselbe Sorte als Kronenreinette Bd. V, S. 147. Beide Sorten habe ich von mehreren guten Quellen und sie zeigen sich, wie auch Oberdieck dies bereits angibt, in Vegetation und Frucht als völlig gleich. Christ's Feuerröthliche Reinette wird schon von Diel als dieselbe Frucht erklärt. Die Duhamel'sche Reinette rousse ist eine ganz andere Frucht. Hogg zählt diese als Synonym zur Barcelona-Parmäne. Downing hat diesen Apfel nicht angeführt.

Gestalt: großer schöner Apfel von bald hochgebauter, stumpf zugespitzter, bald fast plattrunder Form. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte und endigt nach oben in eine unregelmäßig abgestumpfte Kelchfläche, von wo sich einige flache Erhabenheiten breit über die Wölbung hinziehen. Die plattgestalteten Früchte haben 3" Breite und etwa

$2\frac{1}{2}$" Höhe; die hochgebauten, mitunter walzenförmigen sind 3" breit und ebenso hoch.

Kelch: starkblättrig, lang und scharf gespitzt, gewöhnlich geschlossen, seltner halb offen in geräumiger, tiefer, mit Falten und einigen Rippen versehener Einsenkung.

Stiel: stark, holzig, gewöhnlich $\frac{1}{2}$" lang, doch auch etwas länger, in einer tiefen, gewöhnlich mit strahligem Rost bekleideten, doch öfters auch glatten Höhle.

Schale: ziemlich fein, doch in rauher Lage durch Rostanflüge oft sogar rauh, vom Baum gelbgrünlich, später mattgoldgelb, die Sonnenseite mit einem bald intensiveren, bald trüben Carmoisin streifig geröthet und dazwischen noch getuscht. Ganz beschattete Früchte zeigen kaum eine Spur von Röthe. Punkte zahlreich, fein, gelbrostig; außerdem finden sich in manchen Jahren, besonders auch auf der Sonnenseite, die gleichen Rostfiguren, wie bei den meisten Goldreinetten, wohin Diel die Frucht auch (als Kronenreinette) zählte.

Fleisch: gelblich weiß, fein, etwas fest, bei voller Reife markig und von einem gewürzten edlen Reinettengeschmack, sehr saftvoll.

Kernhaus: etwas offen und geräumig, nicht viel gute Samen enthaltend.

Kelchröhre: spitzkegelförmig, weit hinabgehend.

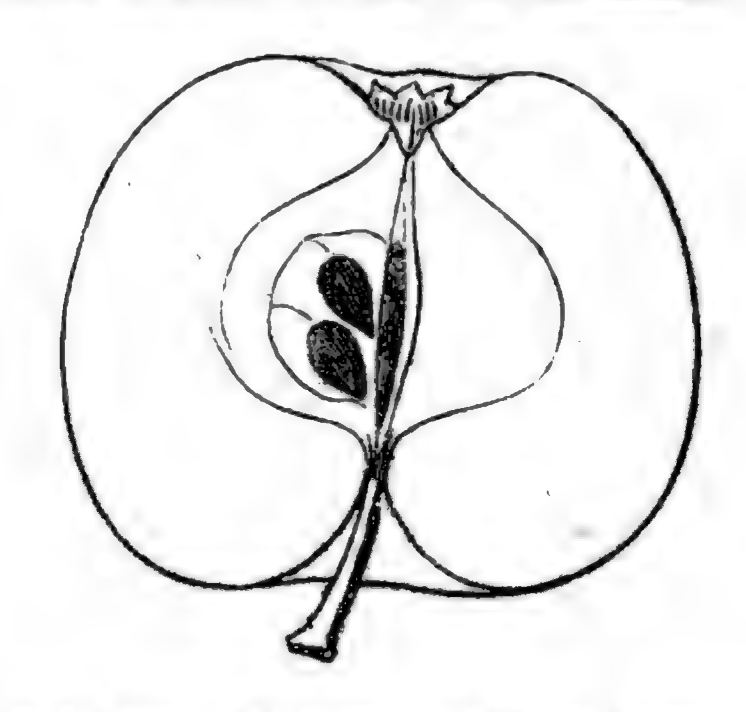
Reife und Nutzung: November, December, hält bis März. Sehr edler Tafelapfel vom ersten Rang und ebenso auch zu Obstwein vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum ist in der Jugend von sehr frechem Wuchs und macht oft fingerdicke Sommertriebe, welche aber oft durch Frost leiden, er bildet starke schöne Hochstämme; später bei minder starkem Trieb ist der Baum durchaus nicht empfindlich. Er wird groß und bildet eine holzreiche, dicht belaubte, breit kugelförmige Krone: Tragbarkeit sehr gut. Die Sommertriebe sind ziemlich wollig, braunroth und nicht stark punktirt. Das Blatt ist sehr groß, länglichrund und scharfgesägt.

Eine vortreffliche Frucht, die häufige Verbreitung verdient.

Ed. Lucas.

No. 149. **Süße graue Reinette.** IV, 3. Diel; XI, 1 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Süße graue Reinette. Diel. ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: stammt vielleicht aus Frankreich, und erhielt Diel die Sorte aus dem Haag. Ist noch sehr wenig verbreitet, obwohl für südliche Gegenden ohne Zweifel ein delikater Tafelapfel.

Literatur und Synonyme: Knoop, p. 1, Tab. XII: Zoete grauwe und Zoete Fransche Renet, Diel III, 194, Süße graue Reinette. Christ, vollst. Pomologie No. 202. Heißt auch Reinette d'hyver musquée.

Gestalt: neigt zur Kugelform, 2—2¼" breit, Höhe ⅓" weniger, zuweilen hochaussehend oder auch wieder etwas flach gedrückt. Bauch kaum etwas mehr nach dem Stiele hin, und nimmt die Frucht nach dem Kelche nur wenig stärker ab. Einzelne breit und flach vortretende Erhabenheiten verschieben öfter die Rundung etwas.

Kelch: bei hochaussehenden geschlossen, bei weniger hohen weit offen, in ziemlich weiter und tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, die einige Falten oder wirkliche Rippchen zeigt.

Stiel: dünn, ¾" lang, steht in geräumiger und tiefer Höhle.

Schale: etwas stark; Grundfarbe in der Reife gelb, doch davon kaum etwas rein zu sehen, indem ein zimmtfarbiger Rost die Frucht leicht überläuft, der bei vielen Exemplaren zugleich in Linien, die netzförmige Figuren oder Sternchen bilden, stärker und ziemlich rauh, und von Farbe etwas mehr silbergrau, hervortritt. Die Sonnenseite zeigt eine kleine, trüb und bräunlich rothe verwaschene Backe, oft nur durch

den Rost durchscheinend. Bei etwas beschatteten fehlt die Röthe. Im Rost stehen, nach Diel, nicht häufige feine weißgraue Punkte, die ich hier nicht bemerkte.

Fleisch: gelblich, fein, fest, saftvoll, von delikatem weinigen, stark gezuckerten süßen Geschmacke, der dem des Englischen Goldpeppings ähnlich ist. Bisamartiges, wie Knoop angibt, oder Zimmtartiges, was Diel schon nur finden will, wenn man die Frucht mit der Schale esse, konnte ich wenigstens hier nicht finden, obwohl ich nicht zweifeln kann, die rechte Frucht zu haben, die ich von Diel zwar über Herrnhausen, aber schon im nächsten Jahre, nachdem die Reiser dorthin gekommen waren, erhielt. Gehört daher nach meinem Erachten weder unter die wirklichen Süßäpfel, noch zu der Klasse der Fencheläpfel. Das leichte Welken ist der Frucht leider auch hier eigen.

Kernhaus: geschlossen, sitzt nach dem Stiele hin; Kammern regelmäßig, enthalten zahlreiche, meistens vollkommene, trocken etwas silbergraue, große, langeiförmige Kerne.

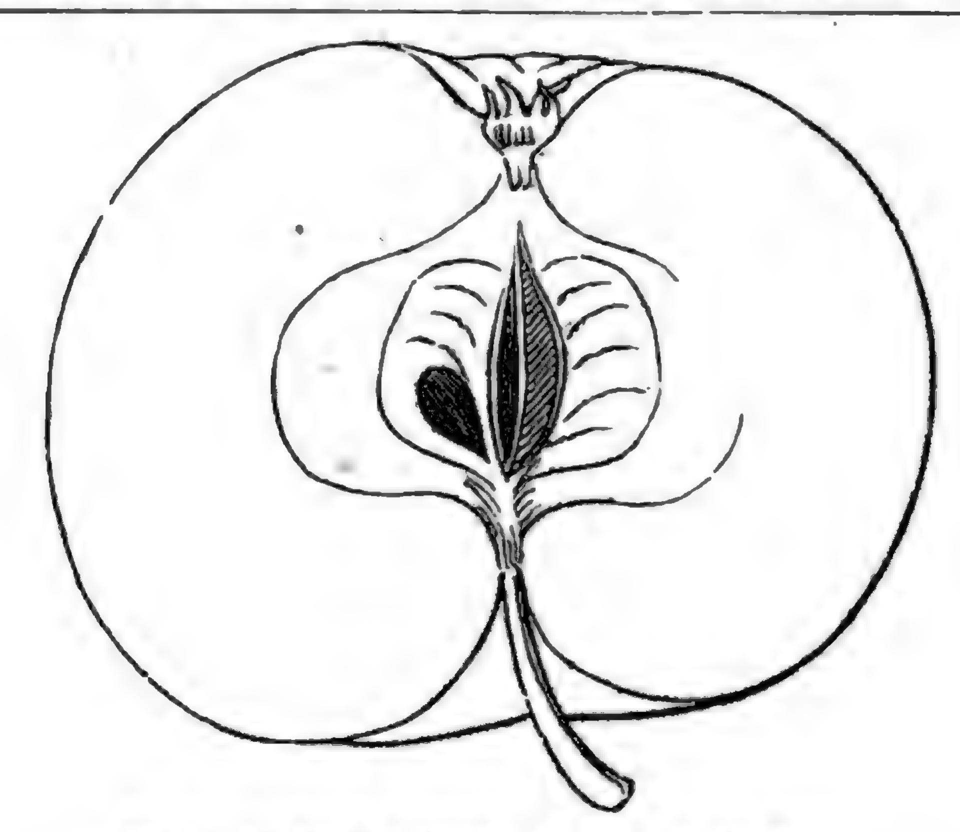
Kelchröhre: kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December oder Januar und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie selbst bei Diel welkte. Muß so lange als möglich am Baume sitzen und kühl aufbewahrt werden. Für südlichere Gegenden, als z. B. Tirol, wahrscheinlich Tafelapfel von vorzüglicher Güte.

Der Baum wächst lebhaft, hat nach Diel Aehnlichkeit mit dem der Edelreinette, setzt frühzeitig Fruchtspieße an, wodurch er sehr fruchtbar wird, erfordert guten Boden und eignet sich vorzüglich zu Zwergbäumen. Sommertriebe schwärzlich braun, mit ziemlich vieler Wolle besetzt, ziemlich häufig punktirt. Blatt eiförmig, am Rande grob und stumpfspitz gezahnt. Die Blätter der Fruchtaugen sind lang, elliptisch und seichter gezahnt. Augen klein.

Oberdieck.

No. 150. **Späte gelbe Reinette.** IV, 3. Diel; XI, 1 b (a) Luc.; III, 1 D. Hogg.



Späte gelbe Reinette. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: vorstehende Sorte habe ich von Schmidberger und von Dittrich unter obigem Namen erhalten. Ueber ihre Heimath und weitere Verbreitung ist mir nichts bekannt. — Nach Dittrich soll sie aus Brüssel stammen.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diese Frucht schon 1799, I, 161, nennt sie auch Reinette jaune tardive, und hält sie mit Knoop's Reinette jaune, Geele Renet, Geele fransche Renet, T. IX. für einerlei (was bei der Unvollständigkeit der Knoop'schen Beschreibung und Abbildung sehr zweifelhaft sein dürfte), will aber weder Duhamel's Reinette jaune tardive oder dorée, noch die von Mayer, pom. franc., Henne rc. unter diesem Namen aufgeführten, auch nicht Christ's späte gelbe Reinette (Wörterb. S. 86, Handb. Ausg. 1817, S. 414, und vollständ. Pomol. S. 226) als gleich anerkennen. — Ich finde in den Christ'schen Beschreibungen nichts, was der Annahme der Identität wesentlich entgegenträte, und auch Duhamel's kurze Beschreibung seiner Reinette dorée oder jaune tardive widerspricht diesem nicht. — Was dagegen Mayer, Henne rc. betrifft, so muß ich Diel's Ansicht beitreten. — Uebrigens Schmidberger III, 91, Dittrich I, No. 412, Oberdieck S. 206, Lucas S. 100 rc. — Die Abbildung bei v. Aehrenthal scheint mir nicht charakteristisch. — In französischen pomologischen Schriften findet man die Reinette jaune tardive Duh. häufig, und ebenso bei den Engländern.

Gestalt: wird auch auf Hochstamm, wie der Abriß zeigt, von ansehnlicher Größe (2⁵/₆" breit und 2¹/₆" hoch, doch kommen auch Früchte von 3¹/₆" breit und 2¹/₂" hoch vor.) — Querdurchschnitt rund.

Kelch: graugrün, wollig, wie die nächste Umgebung, lang und fein gespitzt, geschlossen, selten halboffen, in einer mit Falten versehenen

Vertiefung, von der aus jedoch nur selten merkliche flache Kanten über die Frucht hinlaufen. — Von deutlichen Rippen, die über die Frucht oft merklich hinlaufen sollen (Diel a. a. O.), habe ich nichts bemerken können.

Stiel: grün und braun, wollig; Vertiefung bleibt lange grün, zuweilen etwas rostig.

Schale: fein, glatt und sehr geschmeidig; schön gelb, fast citrongelb, ohne Röthe, auf der Sonnenseite aber in Goldgelb übergehend, theils mit feinen, jedoch deutlichen, theils (auf d. Sf.) mit stärkeren braunen Punkten, und hie und da mit dergleichen Rostfiguren, auch dergleichen Rost- und schwarzen Baumflecken versehen. — Häufig findet man, besonders in nassen Jahren, an vielen Früchten einen großen braunen oder zimmtfarbenen rauhen Rostfleck, der (wie ich bemerkt habe) sich hauptsächlich auf dem nach Außen gekehrten Theile der Frucht bildet und oft die Hälfte der Frucht einnimmt und innerhalb desselben sich wieder schwärzliche Figuren (wie geronnen) bilden. — Nach Diel erscheint dieser „rauh anzufühlende Rost bald flammenartig, bald die halbe Seite einnehmend, ja manchmal den Apfel fast ganz überziehend", was ich, so wenig als wie „die Menge feiner Erhöhungen, als ob Mohnsamen unter der Schale steckte," noch an einer Frucht bemerkt habe. — Ich kann, wie schon öfters bemerkt, den Rost nur insofern als etwas Charakteristisches ansehen, als er eine große Empfindlichkeit der Haut für die Einflüsse der Witterung andeutet.

Kernhaus: nur schwach angedeutet. Achse hohl. Fächer offen und geräumig. Kerne nicht zahlreich, aber schön. — Kelchhöhle mit kurzer Röhre eingezogen, kegelförmig.

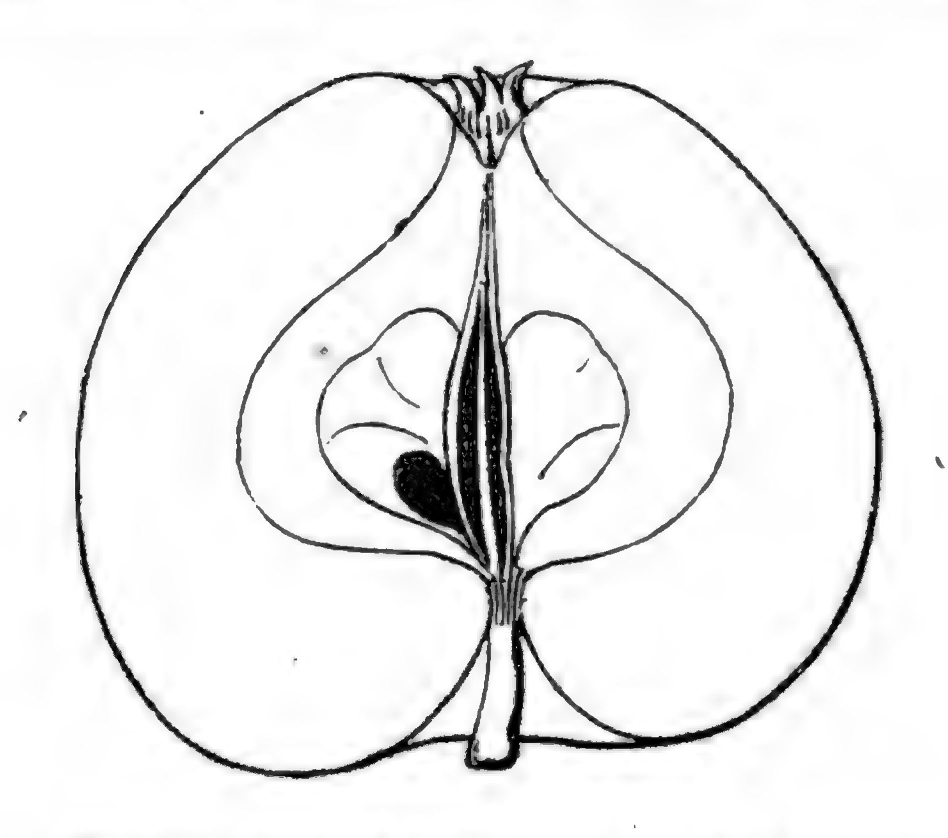
Fleisch: fein, weißgelblich mit grünlichen Adern, sehr mürbe, markig und saftig, von sehr angenehmem, fein weinigen Reinettengeschmack.

Reife und Nutzung: December bis Februar; ist zu jedem Gebrauch vollkommen geeignet. T. I. W. I.

Der Baum wächst, so viel ich habe bemerken können, ziemlich kräftig, macht viel feines, etwas verworrenes Holz, trägt zeitig und häufig, und dürfte, da Blüthe und Triebe wenig empfindlich zu sein scheinen (was auch Christ, Handb. 415 bemerkt), auch in dieser Rücksicht Empfehlung und Beachtung verdienen.

v. Flotow.

No. 151. Muskirte gelbe Reinette. IV, 3. Diel; XI, 1b. Luc.; II, 1A. Hogg.



Muskirte gelbe Reinette. Oberd. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: ist eine im Hannover'schen sehr verbreitete, überall geschätzte Herbstfrucht, die noch der Vegetation unter allen meinen Sorten nicht vorkommt, und für welche ich bei älteren Pomologen einen richtigeren Namen nicht habe finden können. Ist bei uns dem Namen nach meist gar nicht gekannt, oder wird Pracherapfel oder Goldreinette genannt.

Literatur: Oberdieck's „Ableitung" S. 194.

Gestalt: hat sehr viele Aehnlichkeit mit der Osnabrücker grauen Reinette, ist aber von ihr durch Wuchs des Baums, edleren Geschmack und frühere Reifzeit gänzlich verschieden. Neigt zum Kugeligen, 2½ bis 2¾" breit, 2⅓" hoch. Bauch etwas nach dem Stiele hin, um den sie sich etwas flachrund wölbt; nach dem Kelch nimmt sie merklich stärker, und oft wenig abgestumpft ab.

Kelch: halb offen oder geschlossen, in enger, häufig auch flacher Senkung, mit einigen Falten und Beulen. Breite Erhabenheiten laufen bald regelmäßig über die Frucht hin, bald verschieben sie etwas die Rundung und machen etwas ungleiche Hälften.

Stiel: dick, bald kurz und selbst fleischig, oft auch holzig und 3/4" lang, sitzt in enger, oft durch einen Fleischwulst verengerter Höhle.

Schale: fein, in der Reife fast hochgelb, wovon aber fast nichts rein zu sehen ist, da ein hellzimmtfarbiger, oft etwas goldgrauer Rost meistens die ganze Frucht leicht überzieht, so daß die Grundfarbe nur durchscheint. Punkte fein, oft wenig bemerkbar, bei einzelnen Früchten an der Sonnenseite roth umringelt. Auch Rostwarzen finden sich einzeln.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, etwas locker, von etwas weinartig gezuckertem, durch merkliche Beimischung eines anisartigen oder mehr muskirten Gewürzes erhabenen Geschmacke.

Kernhaus: klein, geschlossen, Kerne vollkommen.

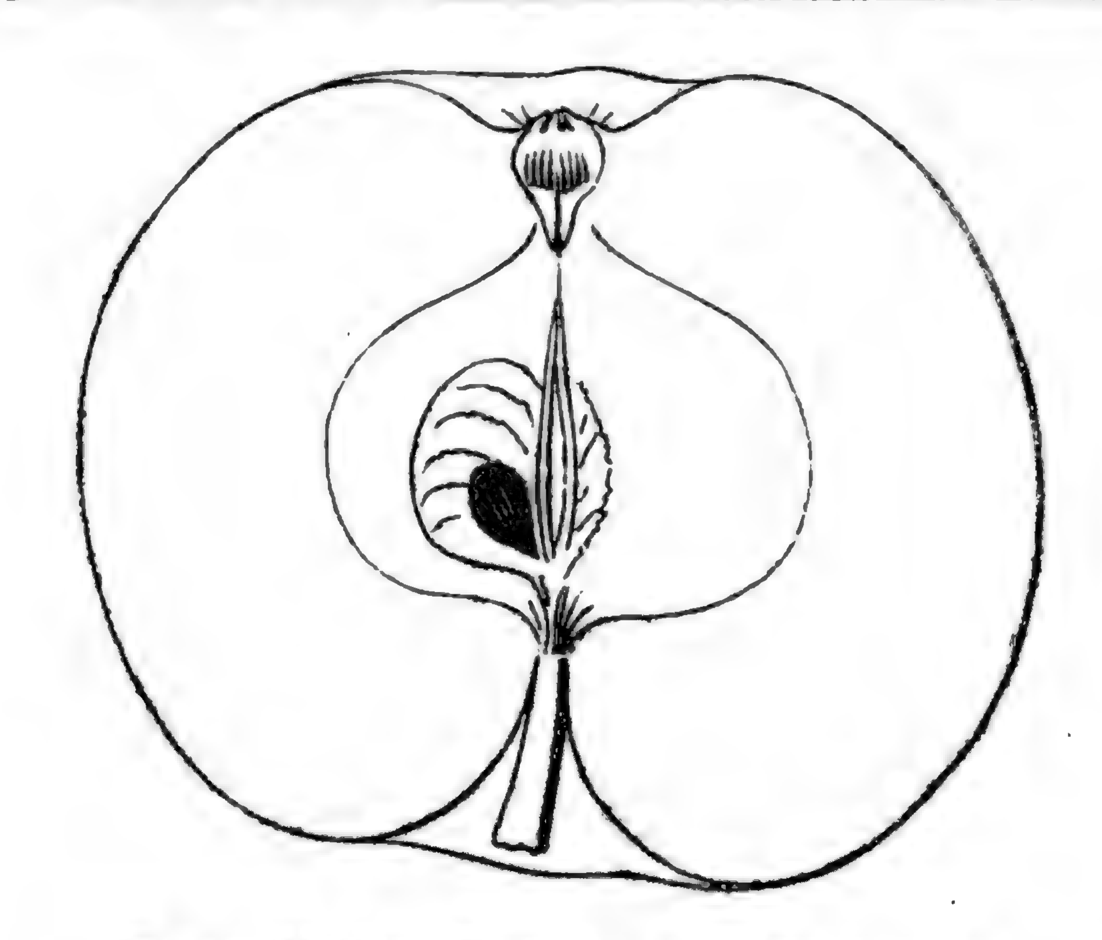
Kelchröhre: geht als Kegel etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: November und December; für Tafel und Haushalt gleich schätzbar. Nach Weihnachten fault sie vom Kernhause aus, sonst fault sie nicht leicht.

Der Baum wächst rasch, wird groß, bildet eine etwas breitgewölbte, reichverzweigte Krone, ist in jedem Boden gesund, liefert selbst im Grasboden sehr schöne Früchte und ist fast jährlich reichlich fruchtbar. Die Sommertriebe sind etwas fein, schlank, nach oben abnehmend, mit feiner Wolle belegt, stark silberhäutig mit durchscheinender braunrother Grundfarbe, nur fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, elliptisch, oft etwas mehr rundlich, flach gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen mäßig groß, etwas weißwollig.

Oberdieck.

No. 152. Graue Meißner Reinette. IV, 3. Diel; IX, 1b. Luc.; III, 1D. Hogg.



Graue Meißner Reinette. * †† Winter — März.
Graugrüne Meißner sehr haltbare Reinette. Diel.

Heimath und Vorkommen: nach Diel's Vermuthung Bd. 14, (Aepfel IX) S. 136 ist diese Frucht wahrscheinlich aus dem Kern einer Grauen französischen Reinette, in der Umgegend von Meißen, woher sie Diel erhalten hatte, entstanden, wo sie jetzt noch, allerdings mit vielen andern Abänderungen der grauen Reinette, häufig vorkommt.

Literatur und Synonyme: Diel hat a. a. O. 1807 diese Sorte zuerst und bis jetzt allein beschrieben und zwar unter dem etwas langen Namen: Graugrüne Meißner, sehr haltbare Reinette. Es scheint sich aber dieselbe, ungeachtet seiner warmen Empfehlung, nicht weiter verbreitet zu haben, obschon sie dies, zumal als eine deutsche, unser Klima ꝛc. gewohnte Frucht, in mancher Hinsicht verdient. Die nachfolgende Beschreibung ist nach von mir selbst erbauten Früchten, verglichen mit Marktfrüchten, gefertigt. Ich besitze dieselbe aber dermalen nicht mehr. Wo Diel's Beschreibung wesentlich abweicht, werde ich dasselbe bemerklich machen.

Gestalt: eine recht vollkommene Frucht, wie solche abgebildet ist, hat 3" Breite und 2½" Höhe und läuft nach dem Kelch nur sehr wenig zu. Im Querdurchschnitt ist sie vollkommen rund.

Kelch: grünlich, kurz, wollig, geschlossen, von unbedeutenden Falten umgeben.

Stiel: kurz, braun, wollig. Vertiefung rostig.

Schale: fein, glatt, wo aber Rostüberzüge stattfinden, etwas rauh und trocken. — Grundfarbe mattgelb (Diel sagt: hellcitrongelb), auf der Sonnenseite mit Carmoisinroth lebhaft verrieben und gestreift, darüber aber mit hellgraubraunem, vom Kelch und Stiel ausgehenden Rost, mehr oder weniger überzogen und verdeckt, so daß die Sonnenseite meist nur goldartig aussieht. Die Punkte sind undeutlich, grau und nur bei genauer Betrachtung zu bemerken.

Fleisch: gelblich, ziemlich fein, mürbe, und zwar von einem etwas einschneidenden, doch aber erquickend angenehmen, weinigsauren Geschmack, ohne besondere Erhabenheit. — Geruch nur schwach.

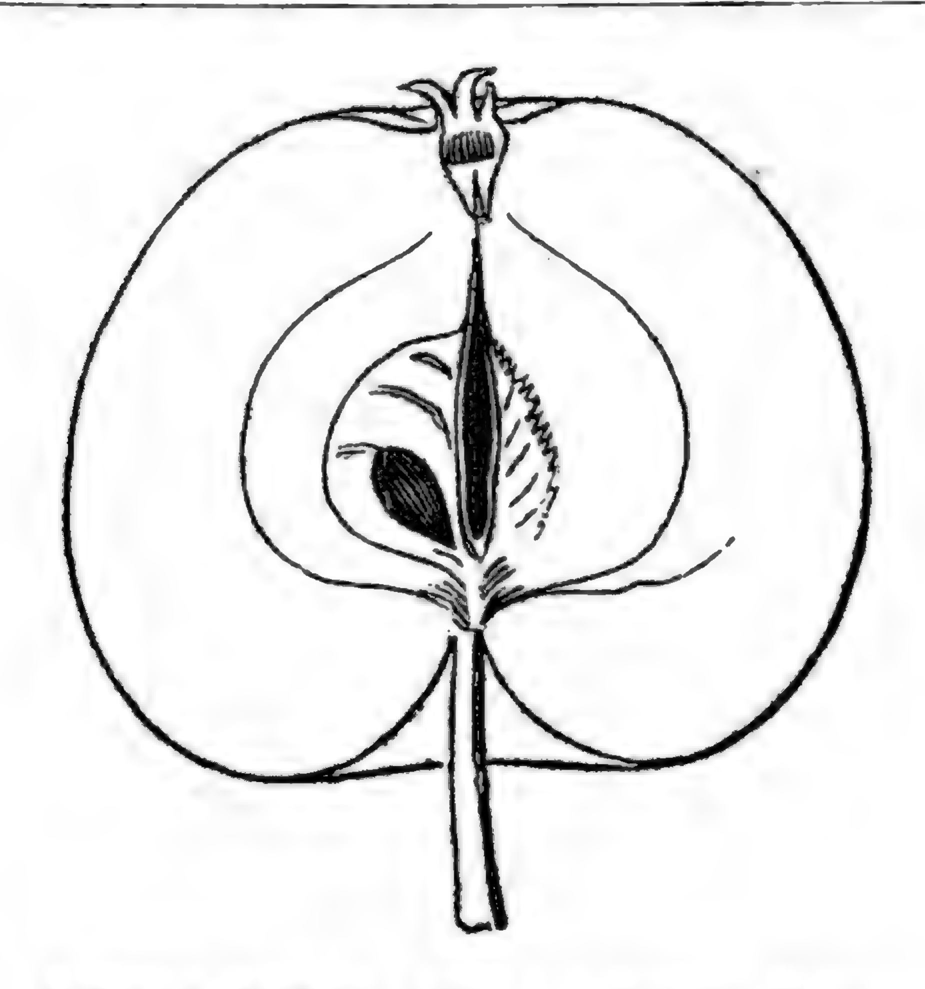
Kernhaus: verhältnißmäßig, mit schwacher Achsenhöhle, flachen, wenig geöffneten Fächern und sehr wenig guten Kernen. (Nach Diel ist das Kernhaus bald offen, bald geschlossen; die Kammern sind weit und enthalten viele schöne, vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: die Frucht ist vom December an eßbar, und dauert, wenn sie gehörig am Baume reif geworden und gut aufbewahrt wird, den Winter hindurch bis gegen den März hin. Als Wirthschaftsfrucht sehr gut, weniger für die Tafel.

Baum: wächst stark und schön und wird reichlich tragend; ist besonders für kältere Gegenden zu empfehlen, wo die französische graue Reinette nicht mehr wohl gedeiht, zu empfindlich ist, aufspringt und zeitig abfällt.

v. Flotow.

No. 153. **Bullock's Pepping.** IV, 3. Diel; XI, 1 b. Luc.; III, 1 D. Hogg.



Bullock's Pepping. Coxe * † October—Winter.

Heimath und Vorkommen: der Apfel scheint nach Downing in Amerika aus dem Kern erzogen worden zu sein und ist von da verbreitet, aber wie es scheint noch wenig bekannt geworden. Ich habe ihn in Reisern von Metzger aus Heidelberg erhalten.

Literatur und Synonyme: Down. beschreibt ihn unter dem Namen: American golden Russet, mit Beziehung auf Manning und Coxe, welcher letztere die Frucht unter dem Namen Sheep Nose und Bullocks Pippin, Long Pown hat. Auch Emmons (Natural History of Newyork) hat ihn S. 94 als American golden Russet. Desgl. Lond. Cat. ohne weitere Beschreibung. — Nach Down. Angabe wird er als Golden Russet im westlichen Amerika häufig cultivirt und in New England wegen seiner großen Fruchtbarkeit und ausgezeichneten Wohlgeschmacks, obgleich er weder sehr groß noch sehr schön ist, geschätzt. — Der Name Sheep Nose sei veraltet. Nach Hogg 182 wird er in Sommersetshire gebaut. Dittr. I, No. 526 und Oberdieck S. 153.

Gestalt: nach Down. mittelmäßig groß, rundlich eiförmig, nach Hogg groß (3½" hoch und 3" breit). — Ob beide einerlei, ist zweifelhaft. — Bei mir wie der Abriß zeigt 2½" breit und 2⅕" hoch, nach dem Kelch etwas zulaufend.

Kelch: grün, fein und langblättrig, etwas wollig, geschlossen oder halb offen, mit feinen Falten umgeben, wovon sich am Rande gewöhnlich fünf auszeichnen und sich auch über die Frucht hin bemerklich machen, doch die Rundung des Querschnitts nicht verderben.

Stiel: grün und braun, etwas wollig, Vertiefung lange grün bleibend, etwas rostig.

Schale: glatt, fein, geschmeidig; Grundfarbe matthochgelb, auf der Sonnenseite schön gelbroth angelaufen, was auch zuweilen ins Carmoisinrothe übergeht, und dabei mit vielen feinen, theils weißgrauen, theils bräunlichen Punkten versehen, und mehr oder weniger mit feinen hellbraunen Rostfiguren überzogen. Auch findet man zuweilen Warzen.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, markig, saftig, süß parmänenartig und sehr angenehm mild gewürzt. — Geruch süßlich angenehm. — Downing hält ihn für einen der angenehmsten Aepfel.

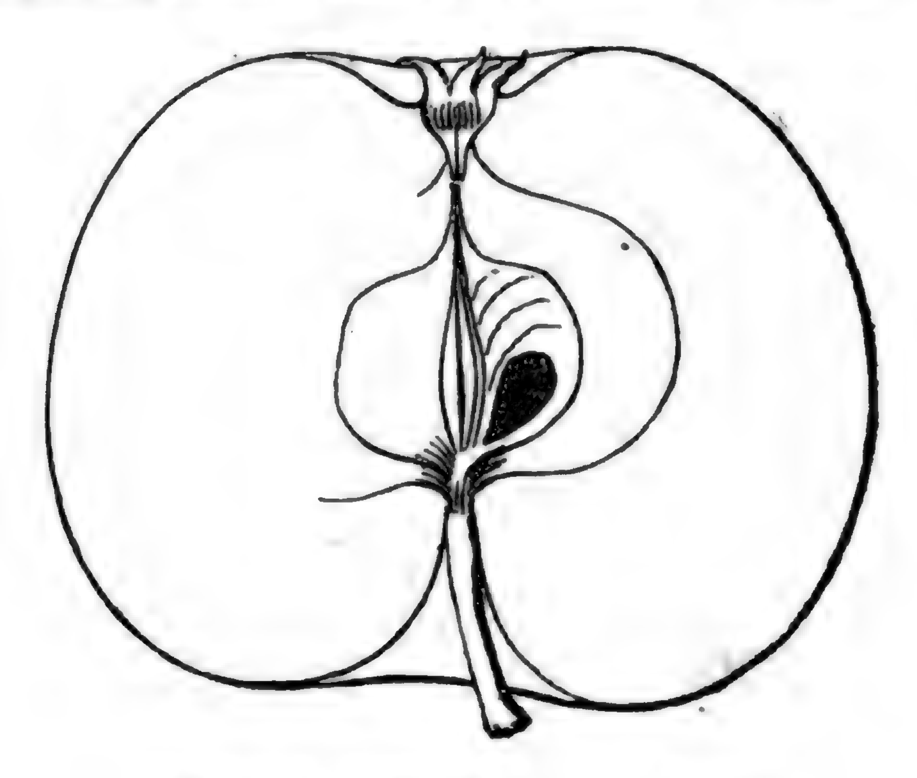
Kernhaus: schwach bezeichnet, verhältnißmäßig groß, sehr aufsitzend. — Kernfächer: sehr geräumig, offen. Achse hohl. Schöne dunkelbraune Kerne.

Reife und Nutzung: October und November, ist lang haltbar und sowohl zu Tafel-, als zu Wirthschaftsobst zu empfehlen.

Baum: wächst nicht stark, macht viel feines Holz, wird bald und reichlich tragbar. Scheint auch für rauheres Klima zu empfehlen zu sein.

v. Flotow.

No. 154. **Parker's Pepping.** IV, 3. Diel; XI, 1 b. Luc.; III, 1 D. Hogg.



Parker's Pepping. ** †† Winter.
Parker's grauer Pepping. Diel.

Heimath und Vorkommen: scheint eine englische Kernfrucht zu sein, obschon sie nur in wenig englischen Obstverzeichnissen zu finden ist; im London. Catalog so wenig, als in Hogg und Downing. — Diel erhielt diesen Apfel aus England unter obigem Namen. — In Deutschland kommt er einzeln in Gärten vor.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn unter dem Namen Parker's grauer Pepping, im 10. H. S. 149 und bemerkt, daß er mit Abercrombie's Grays Pippin Aehnlichkeit zu haben scheine; auch habe er unter dem Namen: Brokers Pippin dieselbe Frucht erhalten. — Er bemerkt auch die Verwandtschaft mit der Spital-Reinette. — Was mir unter dem Namen: Spencers Pippin vorgekommen (welcher Name in englischen pomologischen Schriften, ebensowenig, wie die von Diel vorstehend genannten, zu finden ist), mußte ich für dieselbe Frucht erkennen. — Diel beschreibt denselben allerdings als eine von Parker's Pepping verschiedene Frucht, H. 18. (Aepfel X.) S. 89. Doch weichen die Beschreibungen sehr wenig von einander ab. — Die Frucht hat auch Aehnlichkeit mit der Grauen portugiesischen Reinette. Diel H. 16. S. 160, in der Vegetation sind beide aber durchaus verschieden. — Man findet ihn ferner beschrieben in Dittr. I. 417, in Schmidberger III. 90, Liegel S. 40. Metzger S. 86. Lucas S. 100. Aehrenthal I. Taf. 9, mit etwas wenig Rost.

Gestalt: Im Längen- und Querdurchschnitt sehr gleich gewölbt und rund ($2^2/_3$" breit bis $2^1/_4$" hoch) etwas niedriger als hoch, aber nur zuweilen nach dem Kelch etwas schmaler zulaufend.

Anm. d. Red. Auch ist die Berostung der letzteren bei mir nie so zimmtfarbig.
D.

Kelch: grün, ziemlich fein und langgespitzt, etwas wollig, fast geschlossen, Vertiefung meist ohne Falten. — Die Kelchhöhle und kurze enge Röhre bilden zusammen einen eingebogenen Kegel, der umgekehrt auf der Spitze der lanzettförmigen Achsenhöhle steht.

Stiel: grünlich und bräunlich, etwas wollig. Vertiefung eng, etwas grünlich, oder wie die übrige Schale rostig.

Schale: fein, meist glatt, nur zuweilen mehr oder weniger rauh anzufühlen, trocken; Grundfarbe hochstrohgelb, auf der Sonnenseite höher gelb, selbst ins Goldgelbe übergehend, selten etwas geröthet; gewöhnlich ist aber von der Grundfarbe nur wenig zu sehen, denn die ganze Frucht ist mit einem leichten gelbbräunlichen oder bräunlich grauen Rost überzogen, durch welchen die Grundfarbe nur hie und da durchschimmert. Etwas Streifenartiges, wie Diel erwähnt, habe ich an den mehrbesonnten Früchten nicht bemerken können. Lucas a. a. O. erwähnt als charakteristisch, daß um den Kelch herum die Schale in einem kleinen Kreis ganz glatt erscheine, was ich bei meinen Früchten nicht beobachtet habe. — Die Punkte sind groß, graubraun, weitläufig vertheilt und besonders im Rost sehr in die Augen fallend.

Fleisch: sehr fein, gelblich, mürbe, saftig, von sehr gutem, angenehm gewürzig, weinigen, reinettenartigen Geschmack. T. I. W. I.

Kernhaus: nur sehr fein angedeutet, verhältnißmäßig, zwiebelförmig; die Fächer geräumig, wenig geöffnet, enthalten gute Kerne. Die Achsenhöhle lanzettförmig.

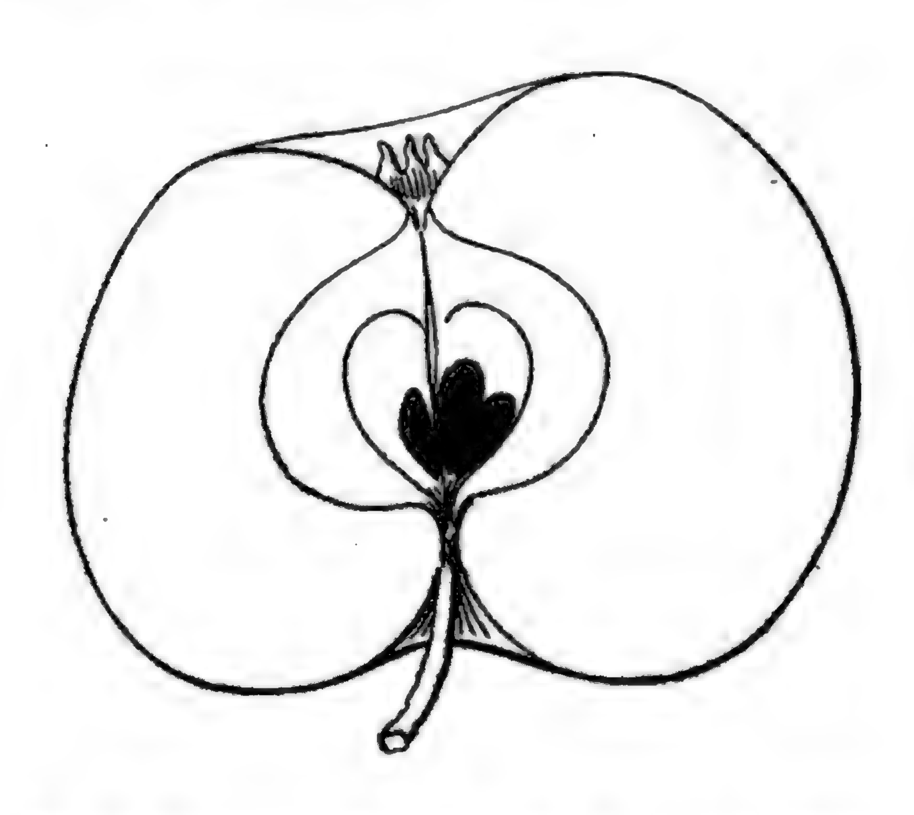
Reife und Nutzung: December, und haltbar bis in den März; sowohl als Tafel- als Wirthschaftsfrucht sehr zu empfehlen, muß aber wie alle spätreifenden Aepfel nicht vor Mitte October gebrochen werden.

Baum: wächst lebhaft und wird groß, geht schön in die Höhe und trägt bald und voll, nach Lucas beinahe jedes Jahr. Er wird zur Anpflanzung auch in ziemlich rauher Lage empfohlen.

v. Flotow.

Anm. Wir besitzen in Hohenheim mehrere tragbare Hochstämme dieses Apfels, die sich durch ihr gutes Gedeihen und ihre häufige Tragbarkeit sehr auszeichnen. Diesen Eigenschaften ist die vielfache Verbreitung dieser Obstsorte, die sie in Württemberg gefunden, zuzuschreiben. Der Baum ist durch sein schmales, fast weidenartiges Blatt sehr kenntlich. Ed. L.

No. 155. Graue portugies. Reinette. IV, 3. Diel; XI, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Graue portugiesische Reinette. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte von Metz, fand sie aber auch in Ems und sonst am Rhein. Man findet diese Frucht auf den Obstausstellungen nicht selten.

Literatur: Diel beschreibt den Apfel X, 160, und nach ihm mehrere andere deutsche Pomologen; Hogg und Downing haben ihn nicht. Oberdieck rechnet S. 186 f. Anl. diesen Apfel zu den schätzbarern grauen Reinetten; auch ich habe ihn in den Kernobstf. Württembergs S. 99 zu weiterer Verbreitung empfohlen. Synonyme sind mir nicht bekannt.

Gestalt: ein mittelgroßer, äußerst regelmäßiger plattrunder Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um die Stielfläche flachrund, gegen den Kelch hin etwas stärker abnehmend. Die Rundung vollkommen regelmäßig und eben gewölbt. 2 3/4—3″ breit und 2 1/2″ hoch. Von gleicher Breite und Höhe fand ich ihn noch nie.

Kelch: geschlossen, stark, breitblättrig, in einer schönen, geräumigen, schüsselförmigen Einsenkung, deren Rand fast ganz oben ist, oder nur selten einige feine Falten zeigt.

Stiel: stark, holzig, 3/4—1″ lang, in sehr tiefer, trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle.

Schale: rauh, ganz mit Rost überzogen. Grundfarbe grün, später etwas heller werdend, wovon jedoch fast nichts bemerkbar, da die ganze Frucht gleichmäßig mit rauhem Rost bedeckt ist, dessen rauheste Stellen grau sind, sonst ein trübes durchschimmerndes Grün zeigen. — Röthe fehlt. — Punkte sehr weitläuftig, weißgrau, selten; manchmal ist der Rost silbergrau glänzend.

Fleisch: grünlichweiß, feinkörnig, locker, vortrefflich; unter der Schale grünlich.

Kernhaus: klein, geschlossen, regelmäßig, 4—5 gute Kerne enthaltend.

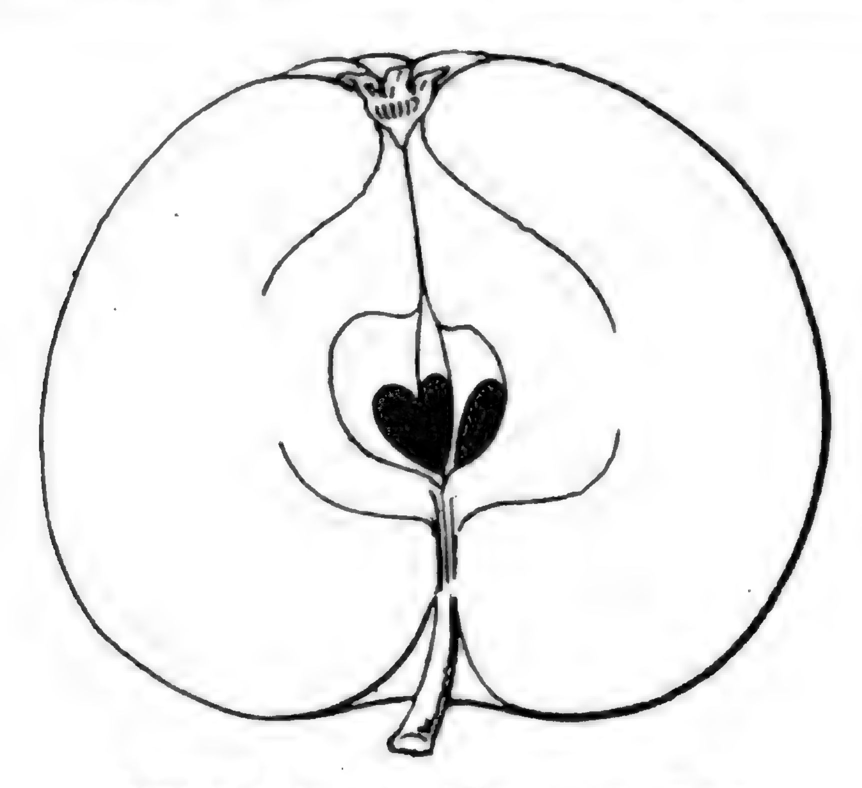
Kelchröhre: sehr weit, kurz, im Innern viele Staubfäden zeigend.

Reife und Nutzung: December bis März. Sehr guter Tafel-Apfel fast vom ersten Rang, besonders in warmen Jahren und in etwas feuchtem Boden. Als Tafel- und Handelsfrucht schätzbar und auch ein sehr guter Mostapfel.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum bildet eine flachkugelförmige Krone mit abstehenden Aesten; in der Baumschule wächst der Baum zwar stark, bildet aber nicht sehr gerade Stämme; er trägt bald und reichlich und zeigt sich gar nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind dunkelbraunroth, dünn bewollt, fein und weiß punktirt. Das Blatt ist breiteiförmig mit aufgesetzter Spitze, am Rande wellenförmig, ungleich und oft doppelt gesägt, wodurch es ein krauses Ansehen erhält.

Ed. Lucas.

No. 156. Osnabrücker Reinette. IV, 3. Diel; XI, 3 b. Luc.; III, 1 D. Hogg.



Osnabrücker Reinette. * †† Winter.
Graue Osnabrücker Reinette. Diel.

Heimath und Vorkommen: eine deutsche Frucht, die schon Christ beschreibt; sie ist häufig verbreitet zu finden, besonders in Norddeutschland.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel als Graue Osnabrücker Reinette IX, 131. Ich fand dieselbe hier in ältern Hochstämmen vor, Französische Gold-Reinette benannt, und da ich den Namen nicht finden konnte, so führte ich diese Sorte in den Kernobstsorten Württembergs als Franz Graf v. Eggers-Reinette auf, welcher Name wieder eingehen muß. Diel gibt die Größe unrichtig an und auch die Kelchröhre weicht ab; dies führte mich irre. Allein ich sah diesen Apfel genau wie er hier ist, unter obigem Namen mehrfach in Ausstellungen, und da alle sonstigen charakteristischen Merkmale stimmen, so muß ich den spätern Namen wieder fallen lassen. Christ führt diese Frucht auf als Osnabrücker grau überzogene Reinette, Beitr. S. 84. vollst. Pom. No. 175. Oberdieck glaubt, daß Diel's Rothgraue Kelchreinette mit der Osnabrücker wohl identisch sei, welchem ich mich vollkommen anschließe, obgleich noch weiter deßhalb verglichen werden muß.

Gestalt: mittelgroßer, selbst großer (nach Diel kleiner), hochgebauter, calvillartig zugespitzter Apfel; der Bauch sitzt unter der Mitte. Stielfläche flach abgerundet, Kelchwölbung viel spitzer, 2¾" breit und 2¼" hoch. (Diel gibt 2½" breit und 1½" hoch an.)

Kelch: geschlossen oder halboffen, charakteristisch langblättrig, weißfilzig, obenaufstehend oder in sehr kleiner, enger, wie eingeschnürter Einsenkung. Dieselbe oder die nächste Umgebung immer rostfrei und gelbgrün, was charakteristisch ist.

Stiel: kurz, holzig, in stark berosteter, ziemlich tiefer Höhle.

Schale: fast ganz mit Rost überzogen und rauh anzufühlen; Grundfarbe vom Baum hellgrün, später grünlich gelb; die Sonnenseite mit einem blutartigen Roth verwaschen und gestreift; oft nur auf einer kleinen Stelle, aber bei reich besonnten Früchten mehr. Neben der Röthe hat der Rost gewöhnlich einen fuchsrothen Anflug; mitunter sieht der Rost wie netzartig gepreßtes graugelbes Papier aus. Punkte nur einzeln, weißlich im Rost.

Fleisch: weiß, etwas grünlich schimmernd, fein, sehr markig, von einem edlen Reinettengeschmack, in welchem die angenehmste Weinsäure vorherrscht.

Kernhaus: offen und oft wahrhaft calvillartig, gute Kerne enthaltend.

Kelchröhre: kurz, kegelförmig (Diel nennt sie einen in das Fleisch herabgehenden, schönen spitzen Kegel).

Reife und Nutzung: December bis März; welkt etwas und darf erst spät gepflückt werden. Ein Tafelapfel fast vom ersten Rang und sehr geschätzt für den Obsthandel. Auch zu Obstwein und als Küchenobst vortrefflich.

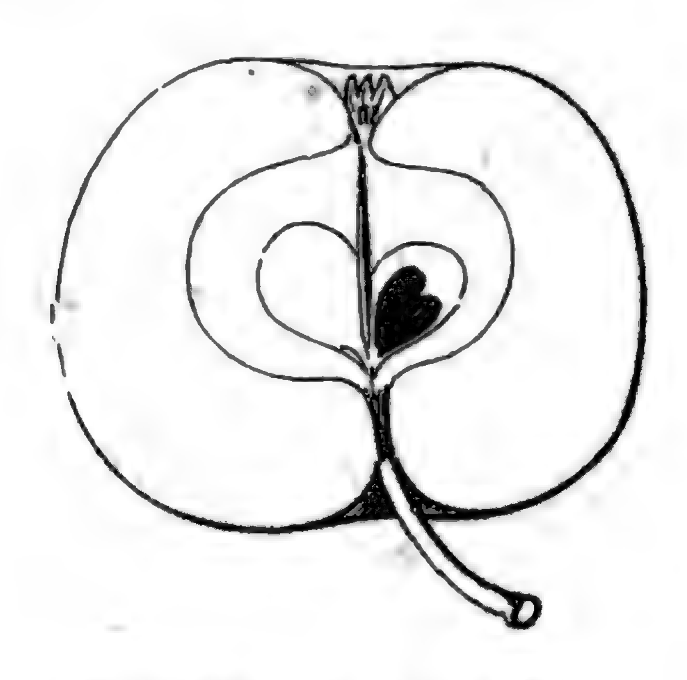
Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine hochkugelförmige, lockere Krone mit starken Aesten, reichlich mit kurzem Fruchtholz besetzt, er trägt sehr gut und auch in minder günstigen Jahren, ist gegen Witterungseinflüsse wenig empfindlich und taugt wohl an Straßen. In der Baumschule bildet er schöne Stämme mit nicht stark abstehenden Seitenzweigen. Die Holztriebe sind dunkelroth, mit großen rundlichen Punkten dünn besetzt, fein bewollt und mit einem Silberhäutchen theilweise bedeckt. Das Blatt ist mittelgroß, eiförmig mit aufgesetzter Spitze, an den Rändern aufgebogen und nach vorn zu scharf gesägt.

Eine sehr schätzbare Apfelsorte, besonders auch für den Landmann passend.

Ed. Lucas.

Anm. Die Rothgraue Kelchreinette bildet v. Aehrenthal I. Taf. 38 ziemlich, doch nicht in der gewöhnlichen Form ab. O.

No. 157. **Carpentin.** IV, 3. Diel; XI. 3 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Carpentin. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: am Rhein sehr häufig (nach Diel) und auch in Württemberg und andern Gegenden ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel unter obigem Namen I, S. 174. T. Obstg. 1798 No. 14 als Kleine graue Reinette (gute Abbildung) sonst als Kleine Weinreinette, Kleiner Lederapfel in Württemberg. Oberdieck's Anl. 114, der diese Frucht nicht so hoch schätzt, wie sie es, wenigstens hier, verdient. Hogg führt diesen Apfel S. 167 als Reinette Carpentin auf und zählt ihn zu einem Desertapfel vom ersten Range. Aehrenthal I. Taf. 33 bildet recht große stark gefärbte Frucht ab.

Gestalt: eine kleine, sehr regelmäßig gestaltete plattrunde Reinette. Der Bauch sitzt in der Mitte, beide Wölbungen sind nur wenig verschieden. Die Rundung ist vollkommen eben. Die gewöhnliche Größe ist 2'' breit und $1^3/_4$'' hoch; auf Pyramiden wird er oft beträchtlich größer.

Kelch: der Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, ist breitblättrig und filzig; er steht in einer schönen, sehr regelmäßigen Einsenkung von mittlerer Weite und Tiefe, mit feinen Rippen eingefaßt.

Stiel: charakteristisch $1-1^1/_2$'' lang, dünn, bräunlich angelaufen, in tiefer mit dem die ganze Frucht überdeckenden Zimmtrost bekleideter trichterförmiger Höhle.

Schale: etwas rauh durch einen feinen zimmtfarbigen Rost, der die ganze Frucht überdeckt und nur bei sehr besonnten Früchten, die mit schönem streifenartigen Carmoisinroth gezeichnete Sonnenseite frei läßt. Die Grundfarbe ist ein gelbliches Grün, wovon aber nur selten etwas

zu sehen. Einzelne erhabene weißliche Rostpunkte auf dem Rostüberzug und an vielen Stellen wie silberweiße Schüppchen.

Fleisch: sehr weiß, von angenehmem, süß weinsäuerlichen kräftigen Geschmack, sehr saftig und erfrischend.

Kernhaus: regelmäßig, geschlossen, sehr vollsamig.

Kelchröhre: ein abgestumpfter, nicht tief herabgehender Kegel.

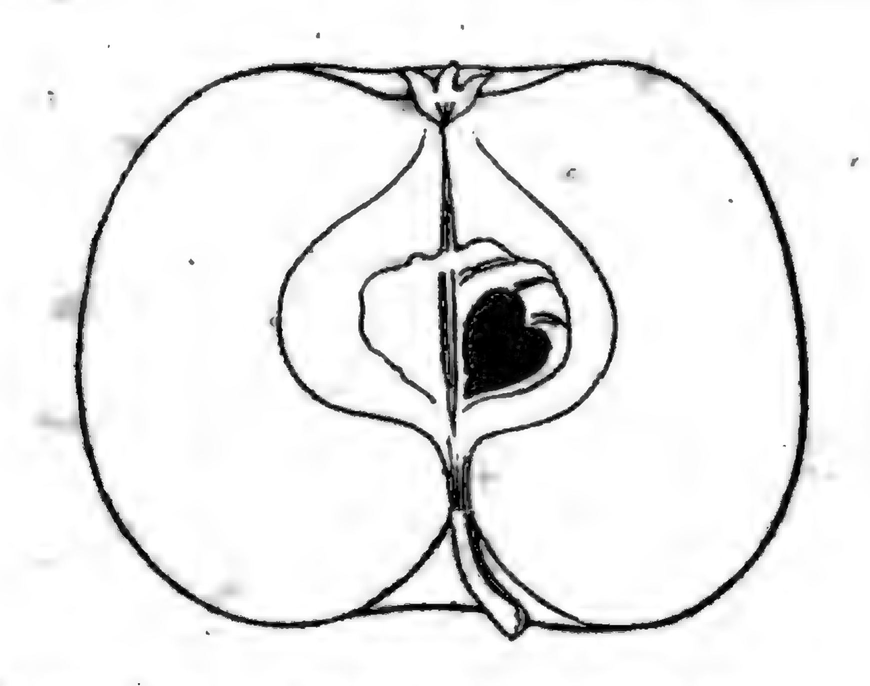
Reife und Nutzung: December bis März. Eine der allervorzüglichsten Sorten zu Obstwein, wie auch ein recht angenehmer Tafel-Apfel.

Eigenschaften des Baumes: der hier vielfach angepflanzte sehr kenntliche Baum bildet eine etwas flatterige, lichte, hochgewölbt kugelförmige Krone mit vielen langen Fruchtruthen und kurzem Quirlholz besetzt. Er trägt sehr reichlich, oft übervoll und hängt meist ein Jahr ums andere recht voll. Sehr kenntlich sind auch die Holztriebe, die immer ihr Laub sehr lange halten, dünn und schlank, fast ganz ohne Wolle, braunroth und fein weiß punktirt sind. Das Blatt ist klein, eiförmig, an den Fruchtspießen auffallend länger als an den Holztrieben, bald scharf, bald stumpf, einfach und doppelt gesägt.

Diese für den Landmann sehr hochzuschätzende Sorte eignet sich ihrer lichten Kronenbildung und der sehr fest hängenden Frucht, die durch Stürme nicht leicht abgerissen wird, wegen, sehr gut auf Ackerland, wenn die unteren herabhängenden Aeste gehörig durch Ausputzen entfernt werden.

Ed. Lucas.

No. 158. **Duquesne's Pepping.** VI, 4. Diel; XII, 1. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Duquesne's Pepping. Oberd. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese delikate, höchst schätzbare Frucht erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek zu Majthény und kam sie an Urbanek aus der Collektion der Londoner Gartenbaugesellschaft. In deren Cataloge findet sich indeß nur, ohne Nummer und alle weiteren Bemerkungen ein Duquesnay. Der Name war indeß wie oben geschrieben und ist die Frucht vielleicht von Hrn. Abt Duquesne in Belgien erzogen. Es wird dies dadurch wahrscheinlich, daß Diel am Schlusse der Vorrede zu Heft XXI. unter den aus Brüssel bezogenen Obstsorten einen Pepping Duquesne aufführt. Weder Hogg noch Downing, noch die belgischen, in der Classe der Aepfel so höchst dürftigen Cataloge haben diesen Namen. Verbreitet ist er daher noch gar nicht, verdient aber die häufigste Anpflanzung. Er hat manche Aehnlichkeit mit dem Königlichen Kurzstiel, ist jedoch kleiner und im Geschmack der Muskatreinette mehr ähnlich, doch durch etwas Säure delikater. Kann mit Recht zu den Goldreinetten gezählt werden.

Literatur und Synonyme: fehlen beide, und ist zu wünschen, daß diese Beschreibung die treffliche Frucht vor dem Untergange rette.

Gestalt: meist etwas platt, 2½" hoch, 2 bis 2¼" breit; einzelne hochaussehend. Bauch ziemlich in der Mitte, schön gerundet und die Gestalt sehr gefällig.

Kelch: kleingespitzt, offen, in weiter ziemlich flacher, fast schüsselförmiger Senkung, mit einigen Falten und flachen kleinen Beulen umgeben, die schon auf dem Rande der Kelchwölbung kaum mehr merklich sind.

Stiel: bald kurz und etwas fleischig, bald holzig und ¾" lang, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, mit grünlich zimmtfarbigem Roste belegter Höhle.

Schale: wird nicht fettig oder nur geschmeidig. Grundfarbe vom Baume grünlich gelb, später schönes hohes Gelb, wovon indeß wenig rein zu sehen ist, indem die ganze Sonnenseite mit einem etwas dunklen Carmoisinroth getuscht ist, welche Färbung nach der Schattenseite leichter aufgetragen ist und Streifen zeigt. Punkte fein, zahlreich, rostfarben, in der Röthe stärker und theils feine Roststernchen. Auch kleine schwarzgraue, etwas eingesenkte Fleckchen finden sich einzeln. Geruch ist merklich und angenehm.

Das **Fleisch** ist gelblich, fein, vor der rechten Reife fest und abknackend, in der Reife mürbe, wie das der Orleansreinette, von delikatem, weinartigen, durch ein angenehmes zimmtartiges Gewürz erhabenen, süßen Geschmack.

Das **Kernhaus** ist geschlossen, die Kammern sind nicht groß, doch ziemlich geräumig; die Kerne vollkommen, zahlreich, spitz eiförmig, graubraun.

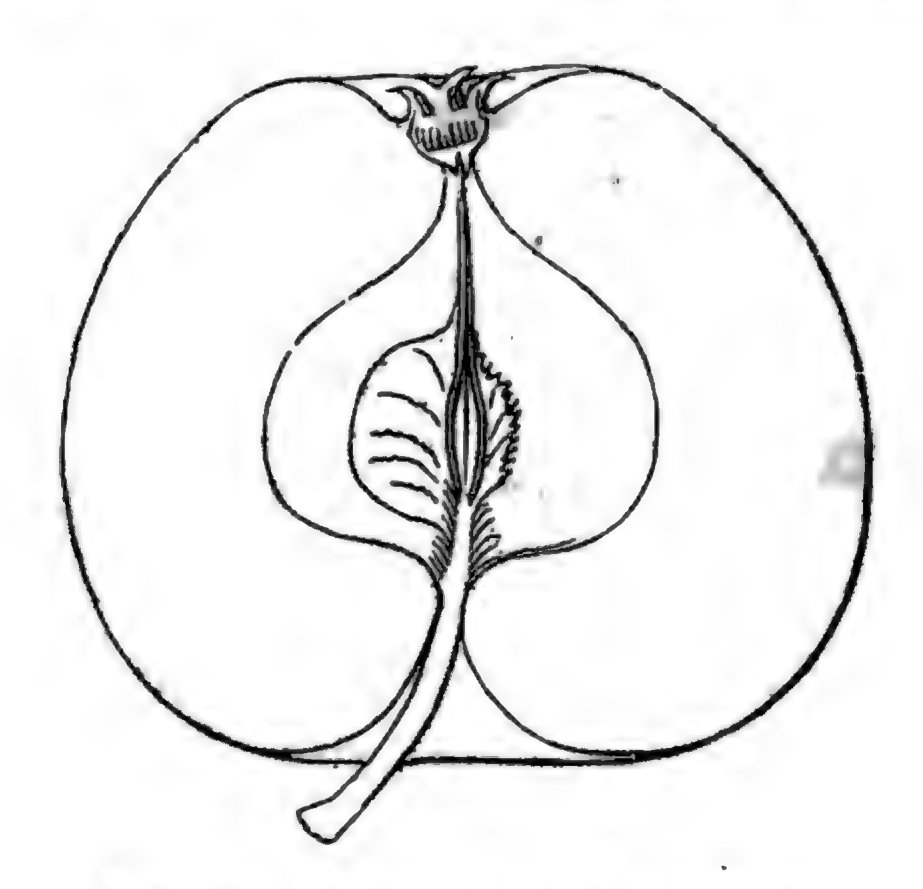
Kelchröhre: kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: etwas nach Michaelis gebrochen, welkt die Frucht schon in der Gegend von Hannover nicht, reift vom December an, hält sich bis Ostern und ist für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der **Baum** wächst in der Baumschule bisher gut, doch gemäßigt, und haben die Probezweige bald getragen, so daß die Sorte mit Vortheil als Zwerg, vielleicht selbst auf Wildling, wird erzogen werden können, wo dann die Früchte wohl noch größer werden, als in obigem Umrisse. — Die Sommertriebe sind mäßig stark, nach oben mit feiner Wolle bedeckt, nach unten von einem feinen Silberhäutchen fast rundum überzogen, braunroth und mäßig stark punktirt. Das Blatt ist eiförmig, nach oben am Zweig mehr elliptisch, 2" breit, 3" lang, flach ausgebreitet, mit halbaufgesetzter Spitze, ziemlich stark und scharf gezahnt. Afterblätter lanzettförmig; Augen herzförmig, etwas weiß, wollig; Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 159. Claygate Parmäne. IV, 4. Diel; XII, 2 a. (b) Luc.; III, 2 D. Hogg.



Claygate Parmäne. Hogg. ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: der Baum wurde nach Hogg 56 von Hrn. Braddik in einem Zaun nahe an seinem Wohnsitz Claygate, einem Weiler im Kirchspiel Thames Ditton in Surry gefunden und durch ihn weiter verbreitet. — Ich habe sie von Baumann aus Bollwiller erhalten.

Literatur und Synonyme: Hogg beschreibt ihn S. 55 und bezieht sich auf Hort. Transact. Vol. V. pag. 402. — Lindley Guide 65. — Lond. Cat. Ausg. 3 No. 538. Down. 122. — In deutschen Werken ist sie mir noch nicht vorgekommen. Verglichen auch Monatsschr. II. S. 208.

Gestalt: wirklich parmänenartig gestaltet, wie ihn auch Hogg und Downing bezeichnen, d. h. nach dem Kelche schmäler zulaufend, 2⅔" breit und 2⅙" hoch, wie der Längendurchschnitt einer vollkommenen Frucht vom Hochstamm zeigt. Querschnitt rund.

Kelch: grün, etwas wollig, ziemlich langblättrig, halboffen, in einer feinfaltigen Vertiefung.

Stiel: grün, wollig, etwas mit Rost umgeben.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, doch mit rauhen rostigen Ueberzügen versehen. — Grundfarbe: trüb grünlich oder citronengelb, auf der

Sonnenseite mehr oder weniger roth angelaufen und streifenartig verrieben, mit weitläufigen, starken braunen, im Rothen grau weißen Punkten, zu denen sich auch viele Rostfiguren, Flecken und Warzen gesellen.

Fleisch: gelblich, fein, ziemlich mürbe, saftig, von angenehmem, weinig gewürzig süßen Geschmack. Die Engländer vergleichen den Geschmack mit dem Ribston Pepping und halten den Apfel für einen der besten Dessert-Aepfel. — Geruch sehr schwach.

Kernhaus: schwach angedeutet. Fächer geräumig, etwas offen. Achse hohl.

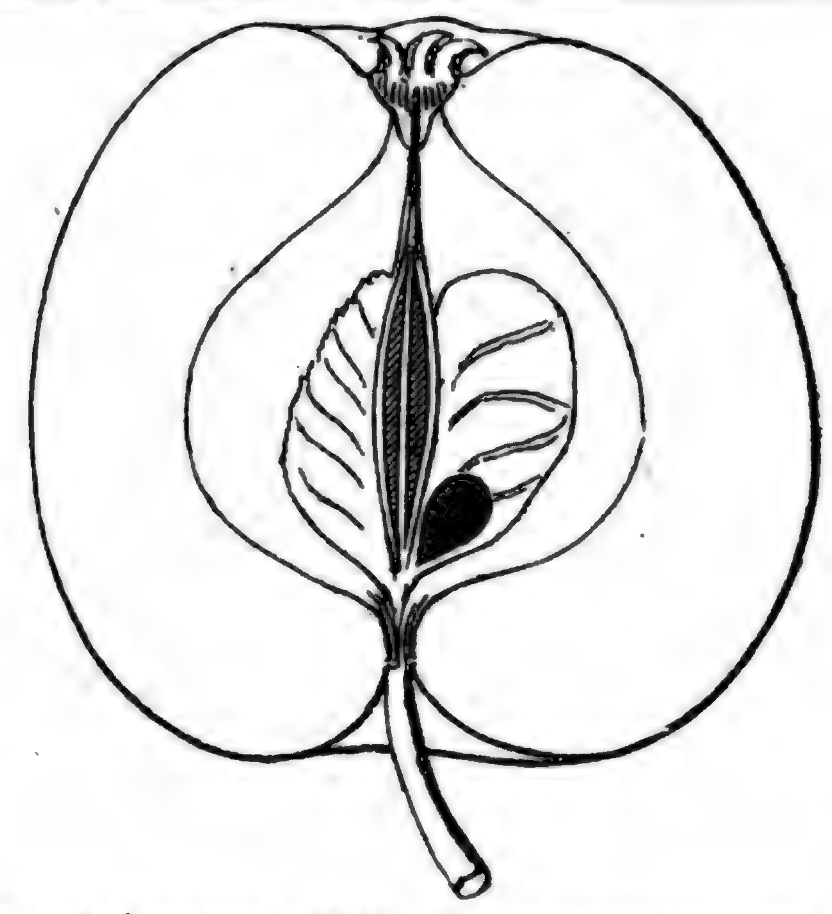
Reifzeit und Nutzung: im December und länger. Sowohl als Tafelobst, als zum wirthschaftlichen Gebrauch zu empfehlen.

Baum: wächst gut, ist gesund und kräftig, von mittlerer Größe und trägt sehr stark. Hogg bemerkt über denselben, daß der Baum, obgleich nicht von sehr starkem Wuchs, doch dauerhaft und gesund sei, mittelgroß werde und gut trage. Er gedeihe auf Johannisstamm gut sowohl am Spalier wie als freistehender Zwergbaum. Seine Triebe seien schlank und etwas hängend.

Die Frucht hat zwar viel Aehnlichkeit mit der Winter-Goldparmäne, ist aber bei Weitem nicht so glatt und lebhaft gefärbt. Der Geschmack ähnelt mehr den Reinetten, z. B. der Fetten Gold-Reinette.

v. Flotow.

No. 160. Kleine Casseler Reinette. IV, 4. Diel; XII, 2 a(b) Luc.; III, 2 B. Hogg.



Kleine Casseler Reinette. Diel, in ihrer Vollkommenheit, ** †† Winter.

= Barcelona Pearmain.

Heimath und Vorkommen: die Herkunft ist unbekannt; findet sich schon länger in Deutschland, da Christ, Sickler und Diel sie beschreiben und Diel sagt, daß er mehrere alte, höchst tragbare Hochstämme davon kenne. Ist jedoch in Deutschland jetzt sehr unbekannt geworden.

Vielleicht hat die Unbekanntschaft mit dieser von Diel sehr empfohlenen Frucht darin ihren Grund, daß sie bei mehreren Pomologen die von mir an ihr bemerkten Fehler entwickelt hat. Schon in Sulingen wurde mir die Frucht jährlich am Baume in der Schale faulfleckig. In Jeinsen (in Nienburg verdarben mir die Probezweige) in luftiger Lage und schwerem Boden setzte der große Probezweig 1858 wohl sechszig Früchte an, die bis August trefflich wuchsen, dann aber anfingen durch Faulflecke in der Schale (bei denen ich nicht bemerken konnte, daß sie durch etwaige Beschädigung von Ohrwürmern herrührten), nach und nach am Baume hinzufaulen, und etwa 15 Früchte, die einige Tage nach Michaelis (Jahr sehr warm) noch gesund gebrochen wurden, waren Ende October schon welk und alle stark angefault. Dies muß indeß unter Umständen anders sein, und schon in Herrenhausen, wohin dieselbe Sorte von Diel unter obigem Namen kam, war sie Michaelis 1858 am Baume nicht angefault, weshalb ich namentlich südlicher wohnende Pomologen bitten möchte, in luftiger oder selbst hoher Lage mit dieser Frucht weitere Versuche zu machen, die, wo sie gedeiht, selbst die Große Casseler Reinette an Fruchtbarkeit und Güte übertreffen würde.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 182; T. Obstg. VII, S. 392 Taf. 20 (Abbildung nicht besonders gut); Christ vollst Pom. 1809, Nro. 113. (scheint nach Diel nur nachgeschrieben). Der Londoner Catal. von 1842 setzt Kleine Casseler Reinette als synonym mit Barzelona Pearmain, die auch Speckled golden Reinett und

Carmeliter Reinette heiße. Auch Hogg führt S. 30, selbst unter Verweisung auf Diel I, S. 182 unsere Frucht als synonym mit Barzelona Pearmain auf, die er gleichfalls mit der Carmeliter Reinette der Carthause identisch hält. Was die Engländer als Barzelona Pearmain haben, weiß ich noch nicht bestimmt, und nur so viel, daß sie nicht die Diel'sche Frucht des Namens so nennen, und daß unsere Carmeliter Reinette, die Diel für die rechte der Carthause hält, bei ihnen wohl ungezweifelt Winterparmäne heißen wird, wie Früchte von dieser von Dittrich und Urbanek erhaltenen Sorte und die Vegetation des nochmals von der Hortic. Soc. bezogenen Reises darthun. Sieht man auf die von Hogg beigegebene Figur und die Angabe, daß die Frucht zahlreiche Roststerne und sehr saftreiches Fleisch with a rich vinous and highly aromatic flavor habe, so möchte man sehr glauben, daß er unsere Frucht als Barzelona Pearmain habe, die er einen der besten Aepfel für Tafel und Küche nennt. — Neuerdings hat man bei uns die obige mit Diel's Forellenreinette (H. IV. S. 107) für identisch halten wollen, unter welchem Namen ich aber aus zweiter, doch sicherer Quelle von Diel eine andere, forellenartig gefleckte Frucht habe, die mit Diel's Beschreibung stimmte.

Gestalt: 2¾" breit, 2¼" hoch, oft einer Orleansreinette an Gestalt gleich, andere hochaussehend, ziemlich konisch, stark abgestumpft, und dann 2½" hoch. Bauch meist etwas nach dem Stiele hin. Rundung gewöhnlich schön; einzelne Früchte zeigen jedoch nach dem Stiele hin vordrängende breite Erhabenheiten.

Kelch: nach Diel und Sickler weit offen, war bei mir öfter halb offen und geschlossen, und sitzt in flacher, ziemlich ebener weiter Senkung.

Stiel: holzig, nach Diel oft kurz, maß bei mir ½ bis gegen 1", und steht in mäßig tiefer, zuweilen noch durch einen Wulst verengerter, rostfarbiger, oft selbst mit rauhem Roste belegter Höhle.

Schale: bis gegen Michaelis etwas düster grün und nur mattroth gefärbt, wird schon am Baume gelb und auf dem Lager goldgelb. Sonnenseite mit schönem Carmoisinroth meist ziemlich verwaschen gezeichnet, worin häufige, etwas kurz abgesetzte dunklere Streifen, die bei recht besonnten erst nach der Schattenseite hin sichtbar werden. Oft überzieht das Roth in abnehmender Stärke auch leicht die Schattenseite. Rostpunkte und sternartige Rostflecken sind häufig, und ist die Frucht durch Rostfiguren und Warzen oder leichte Rostüberzüge oft ziemlich rauh.

Fleisch: gelbl., fein, fest, saftvoll, von delik., weinart. Zuckergeschm.

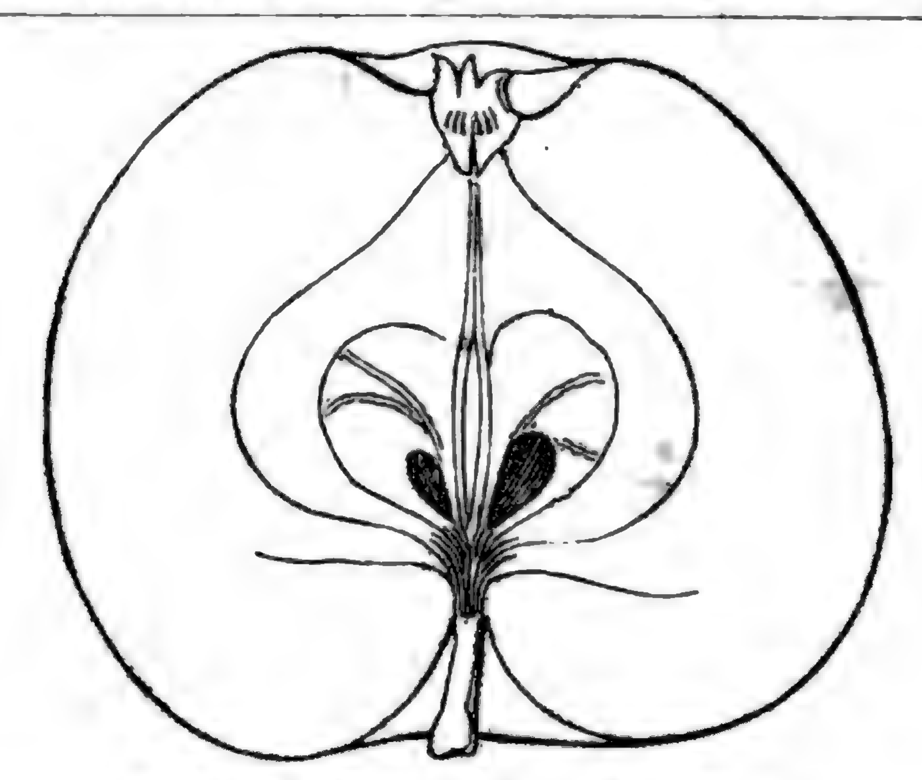
Kernhaus: geschlossen, mit flacher hohler Achse, in welche die Kammern sich oft etwas öffnen. Kerne zahlreich, braun, meist vollkommen. Kelchröhre weit, geht etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: die Frucht ist nach Diel spät zu brechen, zeitigt im November und hält sich schmackhaft bis zum Frühlinge.

Der Baum ist gesund, wird nach Diel nur mäßig groß, aber alt und sehr fruchtbar, ja gedeiht selbst in rauhen Lagen. Triebe etwas wollig, braunroth, durch Silberhäutchen merklich silbergrau, wenig punktirt. Blatt eiförmig oder mehr elliptisch, stark und etwas grob gezahnt.

Oberdieck.

No. 161. Ribston Pepping. IV, 4. Diel; XII, 2 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Ribston Pepping. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich englischen Ursprungs, doch auch dort erst am Ende des vorigen Jahrhunderts bekannter geworden. Die Nachrichten reichen hinauf bis auf einen Stamm, den man zu Ribston-Hall bei Knaresborough fand, wo er vielleicht aus einem aus Ruen gekommenen Kerne entstanden ist. Ist jetzt in England eine Lieblingsfrucht, aber auch schon auf dem Continente und in Amerika verbreitet, und liegen mir so eben an verschiedenen Orten bei Christiania gewachsene Exemplare vor, die weder an Größe noch an edlem Geschmacke hier gewachsenen nachstehen und nur etwas düsterer gefärbt sind. Man hat an einzelnen Orten über die Tragbarkeit geklagt, und scheint es, daß er am reichlichsten ansetzt, wo die Luft etwas feucht ist (wenigstens nach der Blüthe), wie in England.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb die Frucht XI, S. 93 als Ribstons Pepping, ebendaselbst S. 134 als Englische Granatreinette und A—B 6, S. 108 als Travers-Reinette. Alle diese drei Sorten sind völlig gleich, und ist Diel in seinen Beschreibungen nicht ganz glücklich gewesen, die er nach zu klein gebliebenen Exemplaren angefertigt hat. Den Travers Appel erhielt er zwar durch Hrn. Sabine von der Hortic. Soc. mit der Bemerkung, daß die Sorte dem Ribston Pippin gleiche, aber gewürzhafter sei und reicher trage; doch gilt Travers Apple jetzt auch in England als synonym mit Ribston Pippin, der auch noch Glory of York und Formosa Pippin genannt wird. Die Englische Granatreinette erhielt Diel aus zwei englischen Baumschulen als Granatreinette, welcher Name aber in England nicht mehr bekannt ist. Der Lond. Cat. führt sie, zwar mit Nummer, aber ohne weitere Angabe S. 35 auf, aber Hogg führt sie nur unter den ihm wenig bekannt gewordenen Sorten S. 232, kurz charakterisirt und unter Verweisung auf Diel auf, als einen deutschen Tafelapfel ersten

Ranges. Der älteste Name bleibt obiger. — Hogg S. 178, Hortic. Soc. Cat. p. 39, Downing S. 131; Abbildung (nur zu stark gefärbt) Annales III, pag. 219.

Gestalt: neigt mehr zur Kugelform, als eine Winter-Goldparmäne oder Orleansreinette, und sah ich und hatte selbst nicht selten Früchte von 3" Breite und $2\frac{3}{4}$" Höhe. Durch breite Erhabenheiten häufig weniger schön als eine Orleansreinette und in der Rundung oft verschoben. Bauch etwas nach dem Stiele hin und dort flachrund gewölbt, nach dem Kelche etwas abnehmender.

Kelch: klein, geschlossen, Ausschnitte häufig grün, sitzt mit schönen Falten umgeben allermeist in nicht tiefer, ziemlich oft auch wirklich geräumiger Senkung, aus der mehrere flache Erhabenheiten über die Frucht sich hinziehen.

Stiel: holzig, $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$", ragt nicht über die Stielwölbung hervor, sitzt in weiter, tiefer, nicht selten auch durch einen Fleischwulst verengerter mit Rost belegter Höhle.

Schale: glatt, vom Baume gelblich grün, später schönes hohes Gelb. Sonnenseite und oft selbst noch ein Theil der Schattenseite ist mit einem etwas düstern Roth gestreift, und dazwischen an der Sonnenseite ebenso punktirt und leicht überlaufen, welches Roth später freundlich karmoisinroth wird, so daß, doch selten, die Röthe an der Sonnenseite wie verwaschen erscheint. Punkte etwas weitläufig vertheilt, nicht ins Auge fallend, in der Röthe oft grau. Geruch gewürzt, sehr merklich. Rostanflüge finden sich oft besonders um Stiel und Kelch.

Fleisch: gelblich, fest, fein, saftreich, anfangs stark abknackend, später hinreichend mürbe. Der delikate, zimmtartig oder wie rosmarinartig gewürzte weinartige Zuckergeschmack, in dem man das Gewürz der Muskatreinette wieder erkennt (von der die Frucht abstammen dürfte), jedoch mit mehr Zuthat von süßer Säure, macht die Frucht sehr kenntlich.

Kernhaus: geschlossen, Kammern eng, Kerne theils unvollkommen; Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

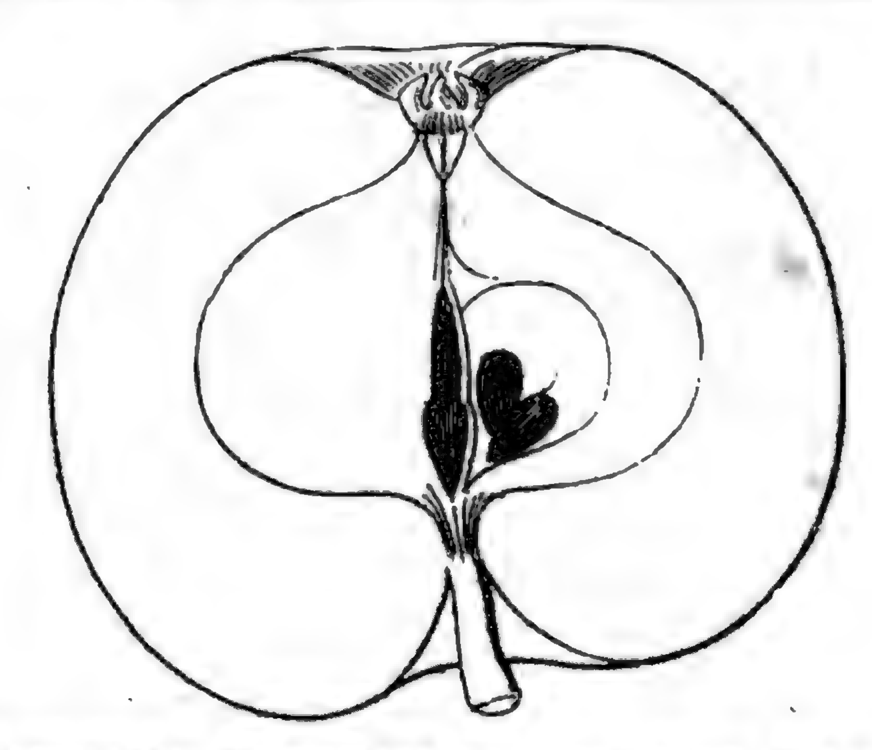
Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr, für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst nach Hogg stark, ist gesund in trockenem Boden, in feuchtem leidet er oft an Krebs, trägt reichlich und gedeiht im größeren Theile von England hochstämmig, ja selbst in Schottland noch an Mauern, welche Bemerkungen sich im Ganzen bei Diel und mir bestätigten. Er macht eine etwas breite lichte Krone und setzt früh, ja stets schon in der Baumschule Fruchtholz an. Sommertriebe: schlank, mit feiner Wolle belegt, nach oben hin ganz weißwollig, allermeist mit leichtem Silberhäutchen überlaufen, violettbraunroth, deutlich, doch allermeist nicht häufig punktirt. Blatt elliptisch eiförmig, unten wollig, mit den Rändern etwas wellenförmig ein wenig aufwärts gebogen, mit häufigen und feinen spitzen Zähnen versehen.

Oberdieck.

Anm. In manchen Jahren hat die Frucht auch nur wenig Röthe.

No. 162. Französ. Prinzessinapfel. V, 1. Diel; XIII, 1 b. (a) Luc.; III, 1 B. Hogg.



Französischer Prinzessinapfel. Fast ** und †† Winter.

Französischer edler Prinzessinapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: stammt aus der Baumschule der Pariser Carthause, in deren Catalog er als Princesse noble oder, etwa weil man eingesehen hatte, daß die Frucht die rechte Princesse noble nicht sei, als Princesse noble des Chartreux aufgeführt gewesen ist. Verbreitet ist die Sorte wohl noch sehr wenig, obwohl sie eben so tragbar als haltbar und gut ist.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 162 Französischer edler Prinzessinapfel. Kommt sonst nicht vor. Zur Abkürzung des Namens hat man geglaubt, das: Edle, zumal die Frucht die rechte Princesse noble nicht ist, weglassen zu können. Diel's Lütticher platter Winterstreifling (Le bon pommier de Liège) VI, S. 155) wird wohl ohne Zweifel mit Obigem identisch sein; doch hatte ich die Früchte noch nicht zusammentragend. Auch von Aehrenthal bildet beide, Obigen II. Taf. 62. und den Lütticher platten Winterstreifling I. Taf. 17 als sehr ähnlich, nur weit stärker geröthet ab, als ich sie hatte.

Gestalt: ziemlich platt; große Früchte, sind häufig in die Breite etwas verschoben. Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig. Gute Früchte 3" breit, 2" hoch. Ueber dem Bauch laufen nur einzelne flache, sanfte Erhabenheiten, und ist die Form gefällig und schön.

Kelch: klein, spitzblättrig, grünbleibend, nach Diel halb offen, und fand ich ihn auch stets so an Früchten von einem Zwergbaume in Sulingen, während dort und später Früchte an Hochstämmen und Baum-

schulenbäumen, wenngleich von gehöriger Größe, regelmäßig geschlossenen Kelch hatten. Dieser steht in geräumiger, bald flacher bald tiefer Senkung, mit einigen Falten umgeben.

Stiel: 1/2" lang, sitzt in nicht tiefer, oft selbst flacher, ziemlich enger, rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, abgerieben sehr glänzend, auf dem Lager geschmeidig. Grundfarbe vom Baume schön hellgrün, später hellgelb. Von der Grundfarbe ist, nach Diel, bei ganz frei hängenden Früchten wenig zu sehen, indem oft die ganze Sonnenseite mit einem sehr schönen dunklen Carmoisinroth stark verwaschen ist, in welcher Röthe man deutlich dunklere feine Streifen bemerkt, die erst nach der Schattenseite hin deutlicher werden und dort blasser roth sind. So fand ich wieder die Früchte meines Zwergbaumes, während auf Probezweigen die Röthe nie so stark war und die Streifung matter und etwas trübroth, weit deutlicher hervortrat, ähnlich wie Diel die Färbung beschatteter Früchte angibt. Punkte zerstreut, nicht häufig, oft nur gelbliche feine Dupfen unter der Haut. Oft finden sich kleine schwarzbräunliche Rostflecke und kleine Warzen. Geruch angenehm.

Fleisch: nach Diel weißgelblich, war bei mir mehr grüngelblich, fein, fest, saftreich, von gewürzhaftem zuckerartigen, nur hinreichend mit Säure versehenen, sehr angenehmen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; die engen Kammern enthalten viele vollkommene Kerne.

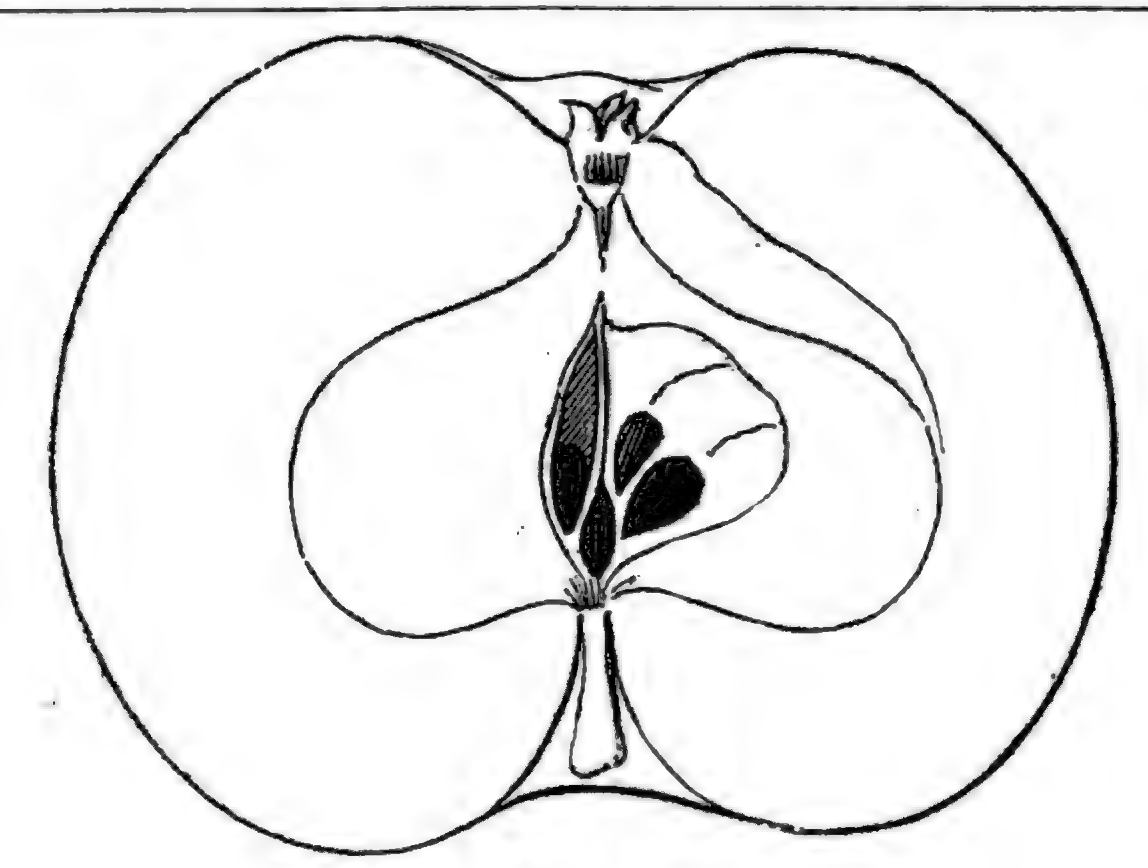
Kelchröhre: geht als Kegel nur etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December, welkt, erst gegen 10. bis 12. October gebrochen, nicht, und hält sich bis in den Sommer. Für die Tafel schätzbar und im Haushalte zu jeder Verwendung sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: der sehr fruchtbare Baum wächst in leichtem und schwerem Boden gesund und rasch, macht nach Diel eine Krone mit stark abstehenden Aesten, die bald viel Fruchtholz ansetzen, aber etwas fein treiben und sich gerne hängen. Sommertriebe mit feiner Wolle belegt, unansehnlich braunroth, fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich groß, eiförmig oder langeiförmig, theils fein, meist aber stark und doppelt gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen ziemlich weißwollig, herzförmig. Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 163. **Winter=Bredeke.** V, 1. Diel; XIII, 1 b. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Winter-Bredeke. Diel. †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese höchst achtungswerthe Haushaltsfrucht ist seit lange im Hannover'schen, am Meisten in der Umgegend von Hannover, verbreitet. Selten findet man einen größeren Garten, besonders der Landleute, wo die beliebte Breike nicht steht. Außer Hannover scheint die Sorte noch wenig gekannt zu sein, obwohl sie häufigen Anbau verdient. Durch den Hrn. von Laffert zu Celle kam sie an Diel.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb die Frucht Heft XI, S. 201, doch noch nicht in allen Punkten genau, und setzt sie mit Unrecht unter seine Plattäpfel, die nie gestreift sein sollen, was obige Frucht, wenigstens hier, immer ist. Diel hätte aber wohl besser gethan, bei seinen Plattäpfeln mehr auf die Gestalt, als auf den Mangel der Streifen zu sehen; doch ist obiger nun unter die platten Streiflinge einrangirt. — Synonyme sind noch nicht bekannt. v. Aehrenthal III. Taf. 77 bildet nicht die rechte ab, mindestens ist sie unkenntlich.

Gestalt: breitrund, oft wirklich käsförmig. Gute große Früchte 3½" breit, 2¾" hoch, die meisten, bei vollem Tragen, 3" breit, 2⅓" hoch. Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich die Frucht nur wenig abnehmender nach dem Kelche, als nach dem Stiele. Flache, breite Erhabenheiten, die über die Frucht laufen, verschieben meist etwas die Rundung, und machen häufig die beiden Hälften etwas ungleich.

Kelch: breitblättrig, grünbleibend, allermeist geschlossen, doch zu-

weilen auch ziemlich offen, sitzt in verhältnißmäßig nicht weiter und tiefer, doch oft auch weiter und tiefer, meist ziemlich ebener Senkung, auf deren Rande meist nur unregelmäßig ganz flache Erhabenheiten, oft jedoch auch etwas regelmäßiger hervortretende flache Rippen sich zeigen.

Stiel: oft nur ein Butz, meistens ½—¾" lang, holzig, sitzt in geräumiger tiefer, bald etwas rostfarbiger, bald glatter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, auf dem Lager stark geschmeidig. Grundfarbe vom Baume gelblich grün, später gelb, wovon jedoch bei stark besonnten fast nichts rein zu sehen ist, indem die Frucht mit zahlreichen bräunlich rothen, fast blutartigen Streifen gestreift und geflammt ist, zwischen denen an der Sonnenseite dasselbe Roth leichter, mit mehr durchscheinender Grundfarbe, bald mehr getuscht, bald mehr punktirt aufgetragen ist, welche Färbung nach der Schattenseite nur blasser und mehr bloß gestreift wird. Weniger besonnte haben die Streifung und Röthe matter nur auf der Sonnenseite, und zeigen auf der Schattenseite nur einzelne blasse Streifen. — Punkte etwas zerstreut, doch ziemlich stark, rostig, sind meistens mit einem helleren Ringe umgeben, wodurch sie in der Röthe als blaßrothe Fleckchen erscheinen. Einzeln finden sich auch Rostwarzen. Geruch schwach.

Fleisch: grünlich gelb, fein, fest, saftvoll, von erfrischendem, angenehmen, hinreichend gezuckerten weinsäuerlichen Geschmacke (ähnlich dem des Rothen Stettiner).

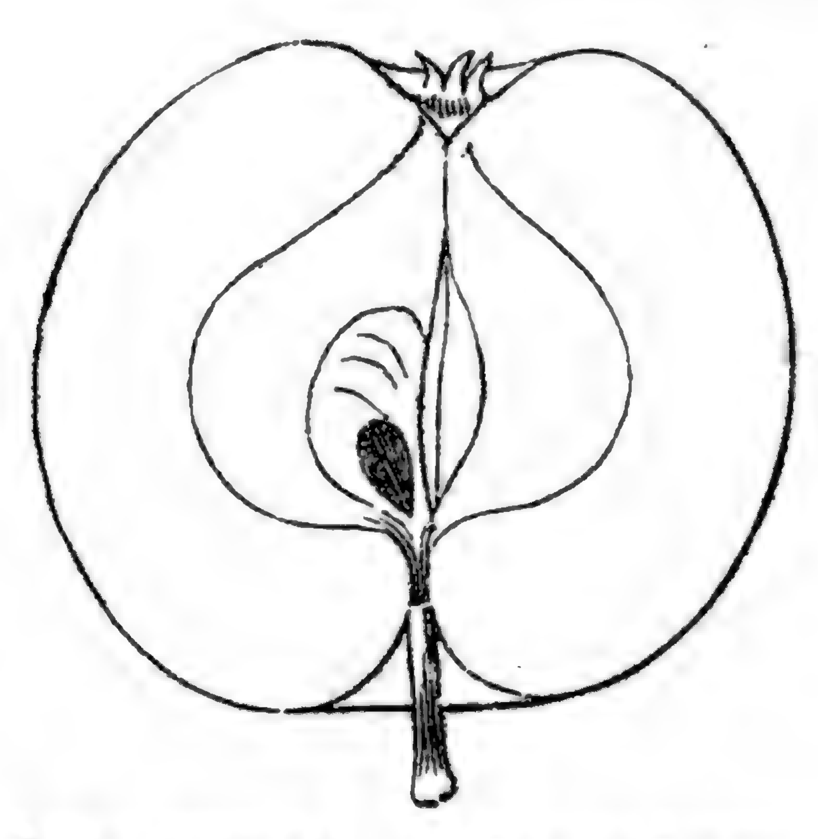
Kernhaus: verhältnißmäßig nicht groß, etwas offen; Kammern geräumig, enthalten braune langgespitzte, meistens unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht mehr trichter- als kegelförmig ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December, hält sich bis nach Ostern. Ist zu allem Gebrauche im Haushalte sehr tauglich und würde wahrscheinlich auch guten Wein geben. Diel sagt, daß die Frucht etwas welke; hier ist das nie der Fall und verträgt sie frühes Pflücken.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird sehr groß und bildet eine hochgehende, gut verzweigte, reich belaubte Krone mit vielem Fruchtholze, das durch die Schwere der Früchte sich etwas hängt. Er wächst in jedem Boden gesund, trägt ziemlich früh, und gibt, wenn er seine gute Größe erlangt hat, fast jährlich sehr reiche Erndten; auch sitzen die Früchte im Winde fest. Paßt auch zur Pflanzung auf's Feld. Sommertriebe stark, dunkelbraunroth, nach oben wollig, zerstreut, nach oben auch fein und wenig in die Augen fallend punktirt, oft mit etwas Silberhäutchen belegt. Blatt dunkelgrün, unten stark wollig, eiförmig, doch oft nach dem Stiele auch um Weniges verjüngt, ziemlich groß, bald stark, bald etwas feiner und häufig gerundet, doppelt gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen stark, herzförmig, weißwollig.

Für den Landmann sehr zu empfehlen. Oberdieck.

No. 164. Großer Bohnapfel. V, 3. Diel; XIII, 2 (1) a. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Großer Bohnapfel. †† ! Winter bis Sommer.
Großer rheinischer Bohnapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich am Rhein heimisch und jetzt durch ganz Deutschland verbreitet, an manchen Orten sehr häufig (Frankfurt a. M., Württemberg).

Literatur und Synonyme: Diel 1. 220; Sickler 1797 No. 30; mit Abbild., Luc. Kernobstſ. S. 116. Abbild. Württemb. Obstsorten. Christ vollst. Pom. No. 261; v. Aehrenthal Taf. 72 ziemlich gute Abbildung. Diel nennt diesen Apfel Großer rheinischer Bohnapfel, gewöhnlich ist er als „Bohnapfel" bekannt, am Rhein auch Weißer Bohnapfel (nach Diel).

Gestalt: großer $2\frac{1}{2}$—3" breiter und hoher Apfel, von ziemlich veränderlicher Form, nicht selten kugelförmig, meistens rund-eiförmig und sogar walzenförmig. Die Wölbung ist meist eben, der Bauch in oder nur wenig unter der Mitte, einzelne breite flache Erhabenheiten machen die Frucht ungleichhälftig. Die Abbildung zeigt die Mittelform von ältern Hochstämmen; auf jungen Bäumen wird er oft $\frac{1}{3}$ größer, selbst doppelt so groß.

Kelch: bei vollkommenen Früchten offen, oft auch nur halboffen in flacher Einsenkung, die häufig in eine schiefe Kelchfläche übergeht; Falten nur wenig.

Stiel: kurz, dick, in einer nicht tiefen rostspurigen Höhle, mitunter ½" lang, mitunter blos ein Fleischbutzen.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume grasgrün, selten gelblichgrün, erst im Winter und gegen das Frühjahr blaßgelb werdend. Die Sonnenseite mit zahlreichen mattrothen Streifen bedeckt, die sich später stärker gefärbt zeigen, dazwischen noch getuscht. Punkte zahlreich, besonders am Kelch; fein, um den Stiel stärker, weißlich, mit einem hellen Mond eingefaßt; einzelne Rostspuren bemerkbar.

Fleisch: anfangs sehr herb und sauer, bei voller Reife (März bis Juli) angenehm, saftig, süß, doch immer etwas grobfaserig.

Kernhaus: eng und gewöhnlich geschlossen, doch hohlachsig, regelmäßig mit vollkommenen Kernen.

Kelchröhre: trichterförmig in eine kleine cylindrische Röhre übergehend.

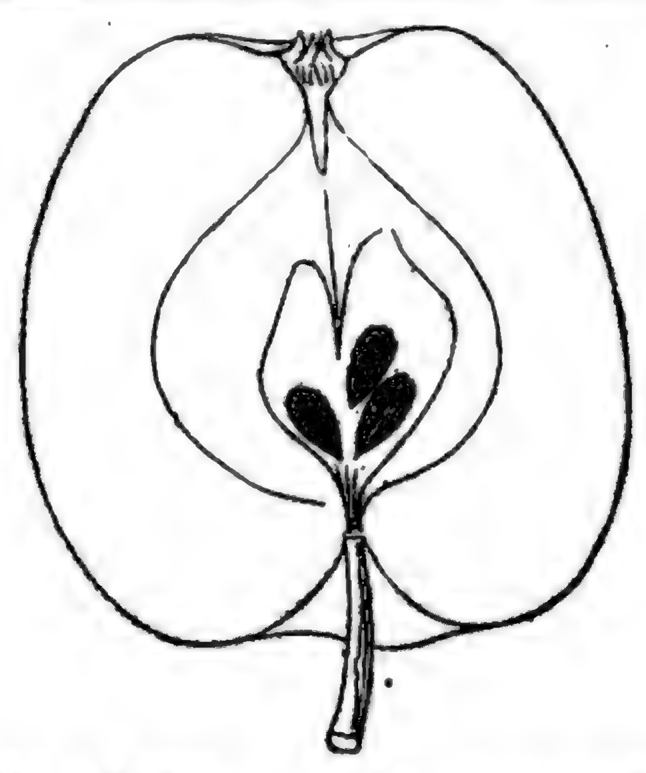
Reife und Nutzung: Winter, hält über ein Jahr. Zu Most, Kochen und Dörren eine der besten Apfelsorten, für die Tafel vom 3ten Rang, doch sehr beliebt beim Landmann zum Rohgenuß. — Welkt nicht und hält sich auch gut in Erdgruben. Auch zum Dörren ist der Bohnapfel sehr brauchbar und beliebt.

Eigenschaften des Baumes: der hochkronige starktreibende kräftige Baum ist sehr gesund und dauerhaft; er taugt an Straßen und auf Ackerland vortrefflich; treibt viel kurzes Fruchtholz und trägt auch in minder günstigen Lagen. Der Apfel wird nicht leicht von Stürmen abgerissen. Die Sommertriebe sind kräftig, gerade, bräunlich geröthet, glänzend, wenig und nur gegen die Spitze etwas bewollt und ziemlich häufig, aber doch nur fein punktirt. Das Blatt ist groß, glänzend, unterseits wollig. Der Wuchs in der Baumschule ist gesund und gerade; bildet sehr schöne Hochstämme.

Dieser Apfel wurde in Naumburg unter die dort ausgewählten ökonomisch nutzbarsten Apfelsorten mit aufgenommen und verdient die allgemeinste Verbreitung, besonders in Obstpflanzungen auf dem Lande.

Ed. Lucas.

No. 165. Kleiner Bohnapfel. V, 3. Diel; XIII, 2 b. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Kleiner Bohnapfel. †† ! Winter bis Sommer.
Kleiner rheinischer Bohnapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: am Rhein (Nassau, Rheinpreußen) sehr verbreitet und von dort aus nach Baden, Württemberg gewandert. Wohl sicher eine am Rhein heimische deutsche Sorte.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt obigen Apfel I. 226, und nach ihm verschiedene Pomologen, z. B. Metzger S. 124. Derselbe Kleine Bohnapfel wird von mehreren Seiten für identisch mit dem Großen Bohnapfel gehalten, was daher kommt, daß letzterer oft nur die Größe des Kleinen hat. Es soll auch eine Mittelsorte, einen „Mittlern Bohnapfel" am Rhein geben. Unter 4 Früchten, die ich vom Rhein als Kleiner Bohnapfel erhielt, waren 3 kleine Exemplare des Großen, und nur ein Kleiner, ein Beweis, wie selbst in der Heimath dieser Früchte gar oft Verwechslungen vorkommen. Wie Diel schon angibt, ist der Kleine Bohnapfel in seiner Form weit beständiger und immer länglich, während der Große Bohnapfel bald rund und bald länglich erscheint; der Stiel ist länger und nicht so steif und dick, der Kelch fast ganz geschlossen und die Kelchröhre weit länger. Auch ist das Holz des Kleinen Bohnapfels feiner als das des Großen Bohnapfels.

Gestalt: ein kleiner, länglicher, mitunter wirklich walzenförmiger Apfel. Der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein; er rundet sich aber nach unten gewöhnlich etwas abgeplatteter ab, als nach oben. Die Abbildung zeigt die Mittelform. Diel gibt seine Größe auf 2½" hoch und breit an. Die Wölbung ist durch einige kleine Erhabenheiten öfters etwas uneben.

Kelch: lange grün bleibend, ganz oder halb geschlossen, in einer flachen geräumigen, etwas faltigen (Diel sagt glatten) Einsenkung.

Stiel: ¾" lang, dünn, in einer gewöhnlich glatten, ziemlich tiefen Höhle.

Schale: glatt, glänzend; die Grundfarbe vom Baum hellgrün, gegen das Frühjahr hin in ein mattes Gelb übergehend. Die Sonnenseite trübroth abgesetzt gestreift, welche Röthe zur Zeit der Reife schöner wird; außerdem noch fein punktirt und an der besonntesten Stelle verwaschen. **Punkte:** einzeln. Feine Rostpunkte in der Grundfarbe, wie auch auf der Sonnenseite, besonders am Kelch einzeln und minder bemerklich wie bei dem Großen Bohnapfel.

Fleisch: grünlichgelb; gelber als bei dem Großen Bohnapfel, fest, saftreich, anfangs sehr hart, später angenehm süß ohne alle Säure, doch immer grobfaserig.

Kernhaus: eng, geschlossen und nach dem Stiel spitz zugehend, vollsamig.

Kelchröhre: als eine lange und dünne Röhre tief herabgehend.

Reife und Nutzung: Januar, Februar, hält bis Juli und August. Ein Wirthschaftsapfel von hohem Werth, besonders zu Obstmost sehr schätzbar und noch mehr zu dem berühmten Rheinischen Apfelkräutchen. Beim Landmann auch zum Rohgenuß beliebt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst nicht so stark wie der des Großen Bohnapfels und hat feineres, dünneres Holz; er trägt ebenso reichlich und bald und bildet auch eine breit pyramidale Krone. Die Sommertriebe sind röthlichbraun, haben ein Silberhäutchen, aber wenig Wolle und sind nur sehr wenig punktirt. **Diel** nannte den Baum „viel fruchtbarer" als den des Großen Bohnapfels, was bei der sehr reichen Tragbarkeit des letzteren, in der That viel heißen will.

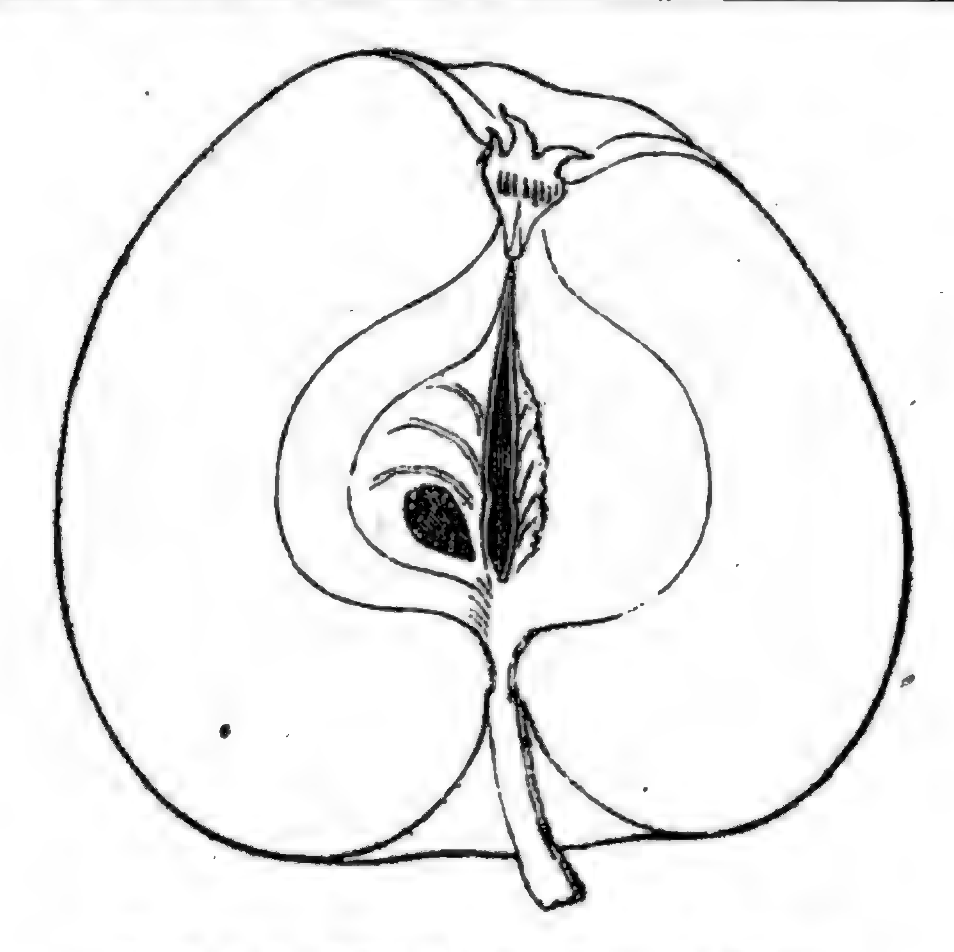
Ein für den Landmann höchst schätzbarer Apfel.

Ed. Lucas.

Beide Bohnäpfel fand ich auch in meiner Gegend für den Haushalt höchst schätzbar, wenn sie bis Mitte October am Baume bleiben.

Oberdieck.

No. 166. Leitheimer Streifling. V, 2. Diel; XIII, 2 b. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Leitheimer Streifling. Diel. †† Winter.

Heimath und Vorkommen: soll nach Diel eine von dem Gärtner Grob in Leitheim, bei Kaisersheim, ohnweit Donauwörth erzogene Kernfrucht sein. Seine Verbreitung scheint noch sehr beschränkt, indem ich ihn weder in Metzger Kernobstf. Süddeutschlands, noch in Lucas Württembergs Kernobstf. finde.

Literatur und Synonyme: Diel hat ihn Hft. 13. (Aepfel VIII) S. 187 zuerst beschrieben, und ihn auch Kaisersheimer genannt. Nach ihm Dittrich III. 65. Sonst finde ich ihn nirgends. Auch selten in Catalogen deutscher Baumschulen, doch in der königl. Baumschule des großen Gartens zu Dresden. Eine Abbildung ist mir nicht bekannt.

Gestalt: eine vollkommene möglichst normale Frucht zeigt der Abriß, $2^{2}/_{3}$" breit, $2^{1}/_{2}$" hoch, gewöhnlich auf einer Seite etwas niedriger, als auf der andern.

Kelch: grünlich, langblättrig, spitz, wollig, geschlossen, in einer ziemlich tiefen Einsenkung mit feinen Falten umgeben, welche sich auf dem Rand der Kelchvertiefung etwas rippenartig erheben und sanft über die Frucht hinlaufen, ohne die Rundung im Querschnitt zu benachtheiligen. — Kelchröhre und Röhre ein kurzer, eingebogener Kegel.

Stiel: grün und rothbraun, wollig. Vertiefung rostig.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, blaßgrünlich gelb oder blaßgelb, wovon jedoch wenig zu sehen ist, indem die ganze Frucht mit einem schönen, abgerieben glänzenden, dunkeln Carmoisinroth verwaschen und darin mit starken dergleichen Streifen versehen, punktirt und verrieben ist, was besonders nach der Schattenseite zu recht deutlich hervortritt. Die weitläufig zerstreuten Punkte sind charakteristisch. Sie sind im Dunkelrothen starke hellbräunliche oder gelbliche, runde oder sternförmige Fleckchen, in denen man zuweilen den eigentlichen feinen braunen Punkt deutlich sieht, der im Gelben fein und braun, doch undeutlich erscheint.

Fleisch: sehr schön weiß, um die Kelchröhre herum und wenn die Frucht recht dunkel gefärbt ist, öfters etwas fein röthlich; sehr fein, nicht sehr saftig, aber von einem angenehmen erquickenden, gewürzhaft weinsäuerlichen, etwas himbeerartigen Geschmack.

Kernhaus: verhältnißmäßig, zwiebelförmig, mit etwas hohler Achse; die Kernfächer geräumig, nur wenig geöffnet.

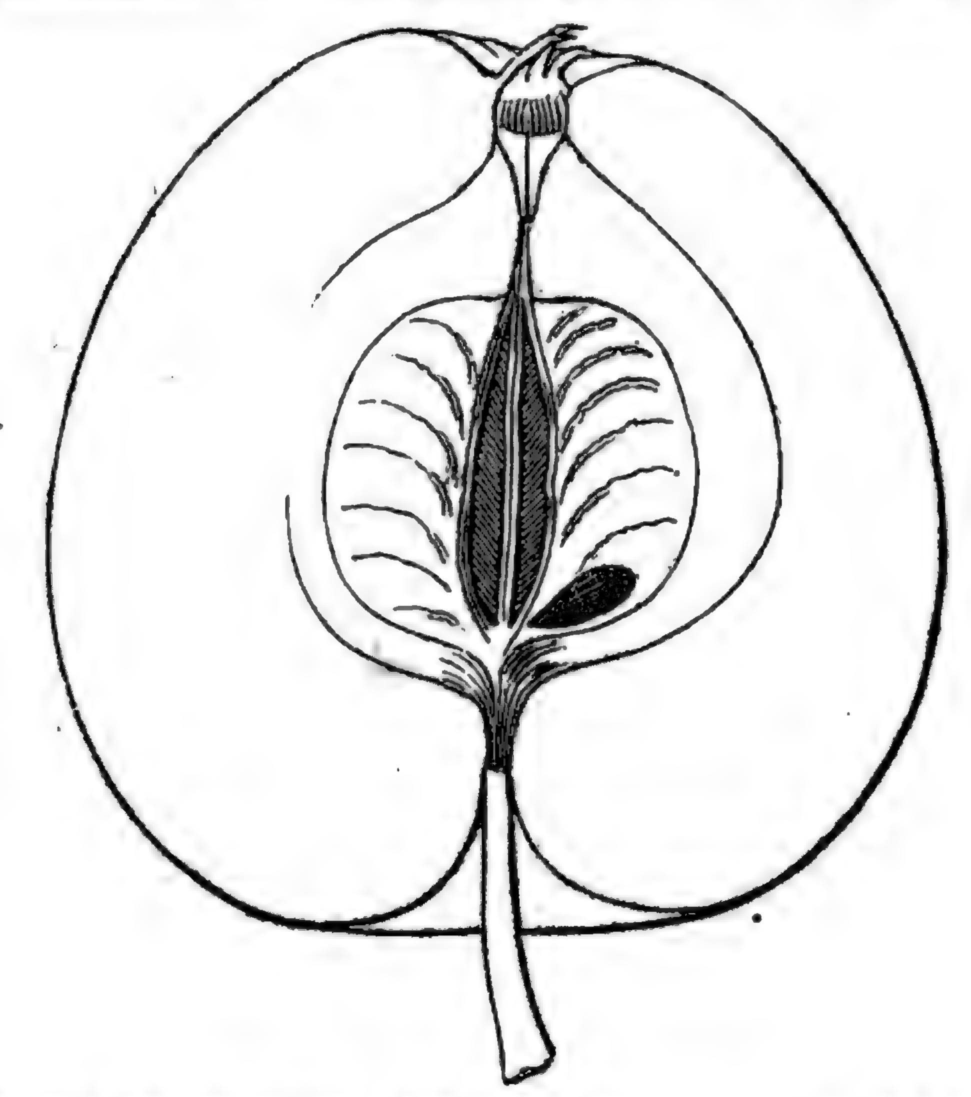
Reife und Nutzung: December, hält sich bis Februar und wohl noch länger. — Zu jeder wirthschaftlichen Nutzung sehr gut, auch zum Rohgenuß geeignet und für den Landmann, besonders auch wegen seiner Haltbarkeit, sehr zu empfehlen.

Baum: wächst sehr stark, wird schön und sehr fruchtbar und ist auch bei großer Kälte sehr dauerhaft. Dürfte daher weitere Verbreitung verdienen.

v. Flotow.

Er soll viele Aehnlichkeit mit Diel's Kleinem Neuzerling haben.

No. 167. Amerik. gestr. Süßapfel. V, 2. Diel; XIII, 2 b. Luc.; IV, 2 B. Hogg.



Amerikanischer gestreifter Süßapfel. Diel b. jüngere. * † Herbst.

Heimath und Vorkommen: der Apfel soll aus England oder Amerika stammen, wo man die Süßäpfel mehr liebt, als anderwärts. Er findet sich aber, wenigstens unter dem angeführten Namen, in keinem mir bekannten englischen, pomologischen Werke. Im Lond. Catalog Ed. 3 steht zwar ein Large green Sweeting, aber unter den Früchten, welche nicht mehr im Garten vorhanden, und auch in der früheren Ausgabe war keine Beschreibung desselben gegeben.

Literatur und Synonyme: Diel d. j. beschreibt ihn zuerst in der zweiten Fortsetzung des syst. Verzeichnisses Nro. 526 unter obigem Namen: Large red and green Sweeting. Nach ihm Dittr. I. No. 8. Beide stellen ihn unter die Calvillen, wohin er aber weder der Gestalt, noch dem Geschmacke nach, gehört, sondern zu den Streiflingen.

Gestalt und Größe: wie der Abriß zeigt ($2^{5},6''$ breit und eben so hoch) oft noch etwas größer, dann aber gewöhnlich auch unregelmäßig.

Schale: fein, glatt, sehr geschmeidig. Grundfarbe grünlich gelb, öfters ganz mattgelb, wovon aber in der Regel wenig zu sehen, indem die Frucht ringsum mehr oder weniger gelbroth angelaufen und abgesetzt mit stärkerem Roth gestreift und dazwischen getuscht und verrieben ist. — Punkte: meist undeutlich, grau- oder hellbraun, zuweilen noch grünlich umflossen.

Kelch: langblättrig, feingespitzt, grün, wollig, geschlossen. Vertiefung faltig, aber nicht rippig, was nur bei unregelmäßigen oder Erstlings-Früchten vorkommt. Querschnitt rund.

Stiel: grau und braun, wollig. Vertiefung grünlich.

Kernhaus: schwach angedeutet, groß. Fächer sehr offen und sehr geräumig. — Schöne lange Kerne.

Kelchhöhle und Röhre bilden einen wenig eingezogenen Kegel.

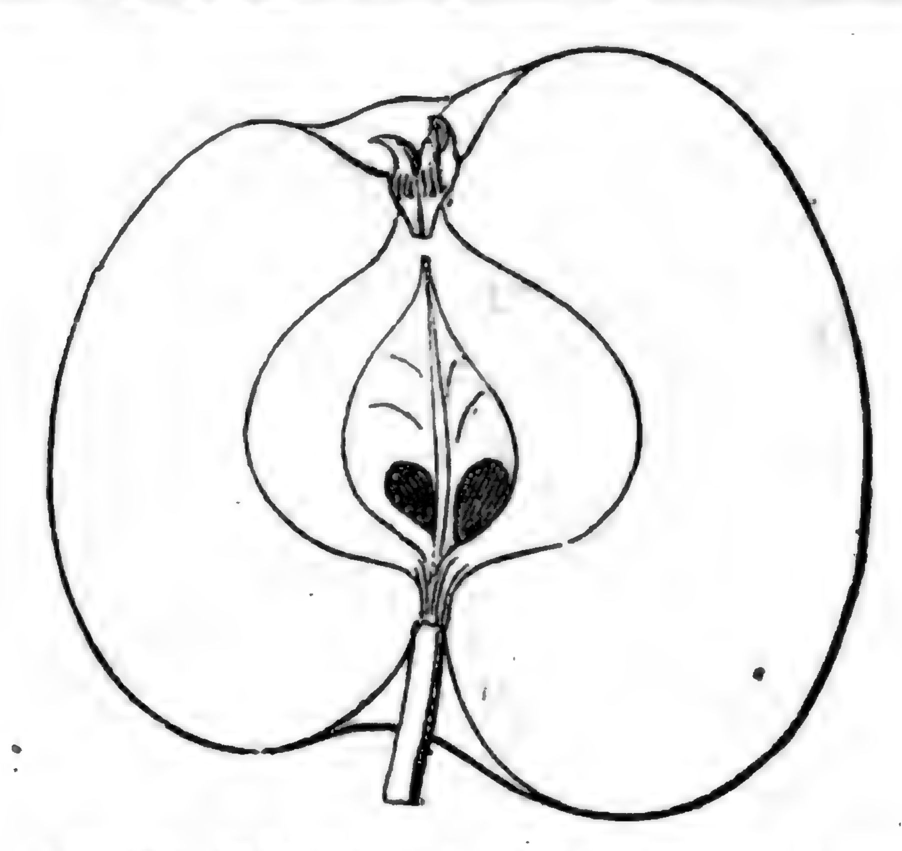
Fleisch: ziemlich saftig, von angenehmem, rein süßen Geschmack, ohne besonderes Gewürz. — Geruch sehr schwach.

Reifzeit und Benutzung: im October und etwa den November hindurch dauernd. — Ein guter Wirthschaftsapfel, der auch für Liebhaber von Süßäpfeln zum Rohgenuß zu empfehlen ist.

Baum: wächst stark, trägt bald und jährlich, und scheint auch für rauheres Klima geeignet.

v. Flotow.

No. 168. **Brauner Matapfel.** V, 1. Diel; XIII, 3 a. Lucas; III, 3 D. Hogg.



Brauner Matapfel. Diel. * †† Winter—Mai.

Heimath und Vorkommen: am Rhein, in Baden, Franken, in der Pfalz, in der Gegend von Frankfurt und in mehreren Punkten Württembergs an Straßen und auf Baumäckern zu finden.

Literatur und Synonyme: Diel I, 212; Sickler, T. Obstg. mit Abbild. (nicht die Mittelform), Kohlapfel (bei Frankfurt), Schwarzbrauner Matapfel (Christ), Schwarzer Matapfel, Schwarzer Borsdorfer, Mohrenapfel sind Namen, unter welchen dieser Apfel noch vorkommt. Metzger führt S. 142 noch zahlreiche Trivialnamen an. Durch die Färbung ist dieser Apfel hinreichend von dem Weißen Matapfel unterschieden, auch ist der Wuchs der Bäume schon in der Baumschule hinreichend unterschieden, da obiger noch steifer wächst und düsterer gefärbte Triebe hat. Abbild. v. Aehrenthal I. Taf. 19 zu dunkel und einfarbig geröthet. Es ist noch anzumerken, daß der Name Schwarzer Borsdorfer gewöhnlich einer andern, kleineren, fast schwarzrothen Frucht gegeben wird.

Gestalt: ein plattrunder, gegen den Kelch sanft zugespitzter ziemlich großer Apfel. Der Bauch sitzt unter der Mitte und bildet eine platt abgerundete ebene große Stielfläche. Gegen den Kelch zu nimmt die Frucht etwas ab und endigt mit einer abgeplatteten unregelmäßigen Kelchfläche. Die Rundung ist durch 2 oder auch mehrere wie hervorgetriebene Erhabenheiten unregelmäßig, mitunter wie gerippt.

Kelch: offen, großblättrig, an der Basis grün bleibend, in tiefer ausgeschweifter, mit zahlreichen Falten und rippenartigen Erhabenheiten begrenzter Kelcheinsenkung, die eine sehr unregelmäßige Kelchfläche bilden.

Stiel: sehr kurz, oft 1/2" lang, oft nur ein Fleischbutz in tiefer trichterförmiger, fein roststrahliger Höhle. Der Rost ist zimmtfarbig.

Schale: die Grundfarbe der am Baum bläulich beduffteten Schale ist anfangs gelbgrün, später ein mattes trübes Goldgelb, welches nur auf der Schattenseite und auch da selten ganz rein erscheint. Die Sonnenseite, besonders der Kelchwölbung, ist mit einer eigenthümlichen, wie durch Rauch verdorbenen Röthe überzogen, in der sich kurz abgesetzte carmoisinrothe Streifen bemerken lassen, die auf der Schattenseite dann deutlicher erscheinen, und zwischen denen die Grundfarbe mit einem punktirten Roth überlegt ist. Charakteristisch ist ein bald dunkler, bald heller Bandstreifen. Punkte fein gelblich grau, besonders im Roth bemerkbar.

Fleisch: bald weiß gelblich, bald grünlich weiß, locker, körnig, fein säuerlich gewürzhaft.

Kernhaus: regelmäßig, offen, mit weiten herzförmigen Kammern und dicken sehr vollkommenen Kernen.

Kelchröhre: weit und tief, trichterförmig.

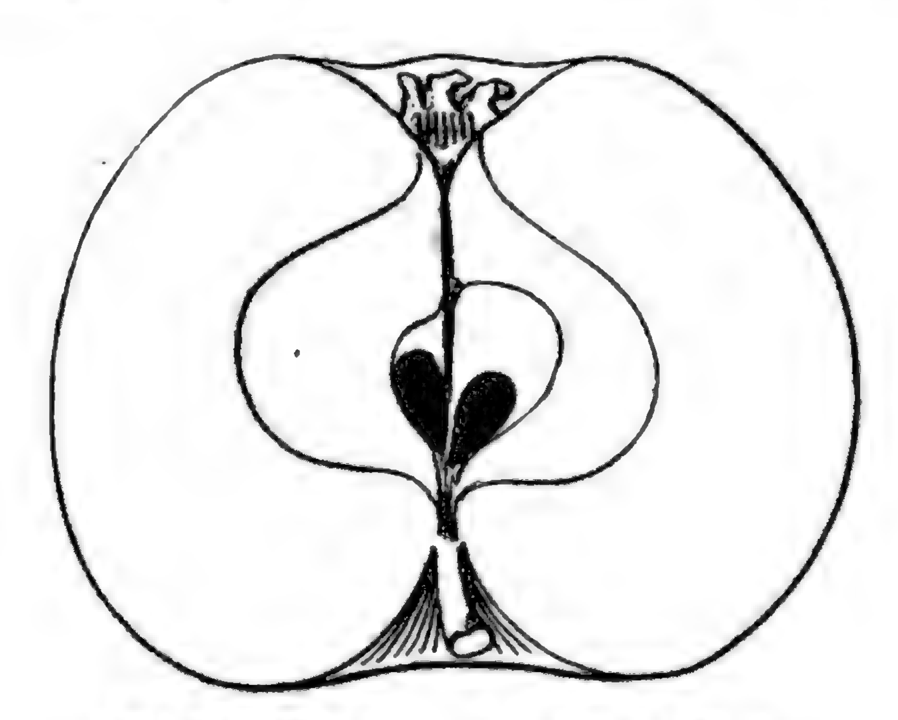
Reife und Nutzung: November, December, hält bis zum Mai. Tafelobst 2ten Rangs; für die Wirthschaft dagegen vom höchsten Werth und zu Obstwein sehr geschätzt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird sehr groß und umfangreich und bildet eine recht kenntliche Krone, indem die Aeste abstehend und bogig sich nach oben richten; sie setzen ziemlich viel kurzes Fruchtholz an. Die Holztriebe sind schmutzig röthlich braun von Farbe, stark bewollt, sehr gerade und stumpf mit rundlichen weißgelben Punkten versehen. Das Blatt ist breit, eirund und unregelmäßig stumpf gespitzt. In der Baumschule darf man bei diesem, wie den andern Matäpfeln die Methode des Rückschnitts nicht anwenden, indem sich bei jedem solchen Schnitt eine auffallende Anschwellung des Stammes bildet. Bei dem starken geraden Wuchs ist auch der Rückschnitt entbehrlich.

Während am Rhein die Tragbarkeit dieser Sorte sehr gerühmt wird, sind die hier befindlichen Bäume nur mäßig fruchtbar.

Ed. Lucas.

No. 169. **Weißer Matapfel.** V, 1. Diel; XIII, 3 a. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Weißer Matapfel. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: am Rhein, bei Coblenz, im Nassauischen, in der Wetterau, an der Bergstraße, in der Pfalz, im Lahnthale sowie am Main, in Franken häufig verbreitet und wahrscheinlich am Rhein heimisch.

Literatur und Synonyme: Diel I. 207. T. Obstg. 1797 No. 35 mit Abb. Christ vollst. Pom. No. 23. — Am Rhein Gewürzapfel, Gestreifter Matapfel, Rother Matapfel, Würzapfel, Weißer Würzapfel, außerdem soll er noch nach Metzger allerlei Namen führen, die aber meistens blos irrthümliche Benennungen sind.

Gestalt: plattrunder, stark mittelgroßer Apfel, $2^1/_2$ bis 3" breit und $2^1/_4$ bis $2^1/_2$" hoch. Die Abbildung zeigt eine mittlere Frucht von einem ältern Hochstamm. Der Bauch sitzt etwas unterhalb der Mitte; über die Wölbung ziehen sich von der Kelcheinsenkung herablaufend einige flache rippenartige Erhabenheiten; oft ist der Apfel ungleichhälftig.

Kelch: offen, in geräumiger, ziemlich tiefer mit Falten und einigen breiten Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, breitblättrig.

Stiel: kurz, ziemlich dick, in einer tiefen mit hellzimmtfarbigem Rost bekleideten Höhle.

Schale: beduftet, was auch auf dem Lager noch wahrnehmbar, sonst glatt und glänzend; Grundfarbe anfangs hellgrün, später gelbgrün, und bei voller Zeitigung ein etwas trübes Gelb. Die Sonnenseite mit

vielen schönen röthlichen, oft rothbräunlichen Streifen besetzt und dazwischen noch röthlich getuscht. Die Punkte sind zwar nur vereinzelt, aber fühlbare etwas erhabene Rostpunkte; außerdem kommen einzelne Rostanflüge nicht selten vor.

Fleisch: grün gelblich, später weiß; locker, körnig, angenehm weinsäuerlich gewürzt und ziemlich gut riechend, doch nicht „stark violenartig", wie Diel angibt; wegen seiner pikanten Säure bei Vielen besonders beliebt.

Kernhaus: halboffen und geschlossen, vollsamig; Kerne klein, rund eiförmig.

Kelchröhre: weit, kegelförmig.

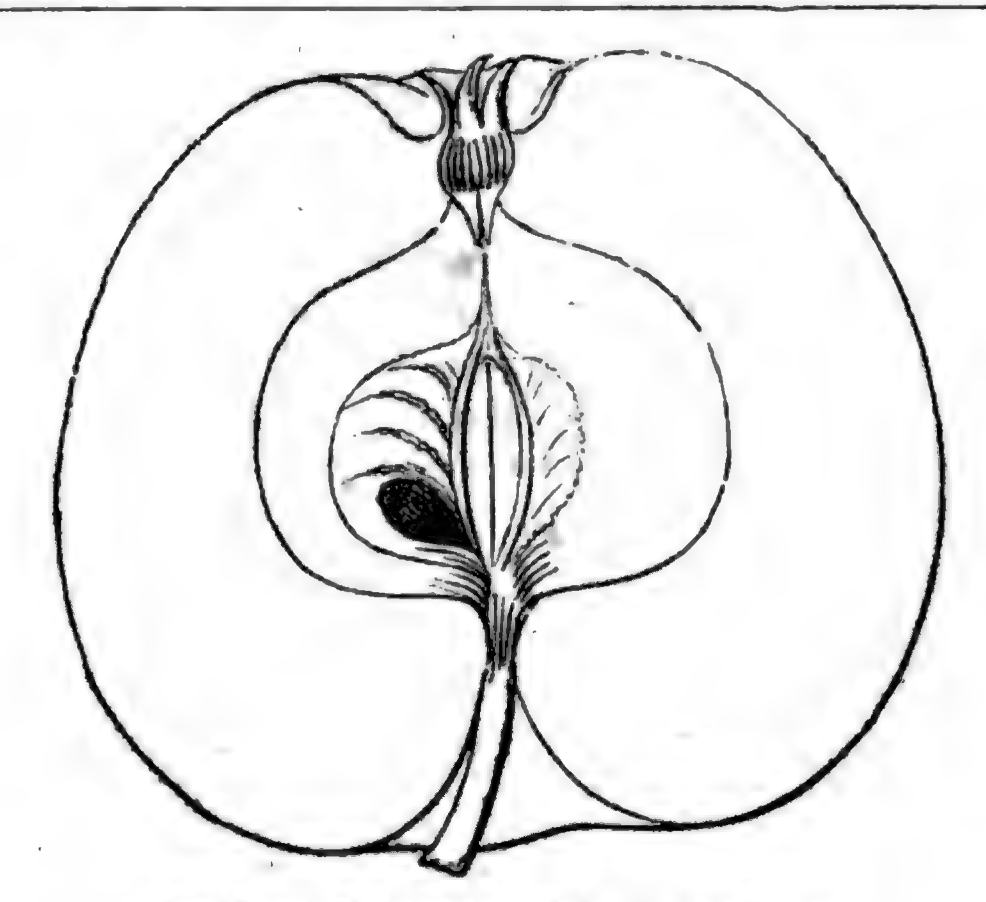
Reife und Nutzung: December, Januar, hält bis zum Sommer. Als Tafelapfel zweiten Rangs und einer der besten Wirthschaftsäpfel, besonders zu Obstwein sehr zu schätzen.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird gewöhnlich sehr groß und umfangreich. Diel sagt, die unteren Aeste hängen sich fast zur Erde, während die oberen sich zu einer prachtvollen Krone wölben; er ist sehr kräftig und gesund und wächst schnell heran. Der Ertrag wird am Rhein sehr gerühmt, so auch die Dauerhaftigkeit der erst spät erscheinenden Blüthe. Die Holzzweige sind steif und stumpf; wird ein Leitzweig in der Baumschule zurückgeschnitten, so bildet sich da, wo der neue Trieb hervortritt, eine ganz merkwürdige Verdickung am Stamme, wie sie bei andern Apfelsorten, als den Matäpfeln nicht vorkommt, weshalb man sie nicht zurückschneiden darf. Die Triebe sind dicht bewollt, schmutzig braunroth und fein weißgelblich punktirt.

Anm. Das von Diel angeführte Merkmal, daß das Messer (nicht das Wasser, wie in Walker's Hohenh. Obstsorten steht) durch diesen Apfel schnell schwarz werde, findet sich bei einer großen Zahl von Sorten mit einschneidend sauerm Geschmacke und kann nicht als ein charakteristisches Merkmal gelten.

Ed. Lucas.

No. 170. **Meißner Citronenapfel.** VI, 2. Diel; XIV, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Meißner Citronenapfel. * †† Winter.
Meißner Winter-Citronenapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: dieser wahrscheinlich in Sachsen erzogene und hier häufig vorkommende Apfel scheint außerhalb wenig bekannt zu sein, obgleich er wegen Güte und Schönheit weitere Verbreitung verdient.

Literatur: zuerst im deut. Obstg. (von Beyer) XIX. 84, und dann von Diel H. XIV. 196 beschrieben, auch am erstern Orte T. 6 ziemlich gut abgebildet. Darnach in Dittr. III, Nro. 115. Metzger 130. Andere Beschreibungen und Abbildungen sind mir nicht bekannt. Ob Christ's W. Citronenapfel, Handb. 4. Ausg. 344. Pom. 224. hierher gehört, wage ich nicht zu entscheiden.

Gestalt und Größe: ($2\frac{3}{4}$" breit und $2\frac{1}{2}$" hoch) zeigt die Abbildung einer mittelmäßigen Frucht vom Hochstamm, welche als Normalfrucht gelten kann. Zuweilen nur sind die Früchte nach dem Kelch zu etwas spitzer.

Schale: fein, sehr glatt, geschmeidig, am Baum weißlich beduftet,* abgerieben glänzend, schön citrongelb. Recht besonnte Früchte laufen auf der Sonnenseite goldgelb an und sind darin, jedoch nur wenig mit etwas Roth verrieben. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Färbung auf der Sonnenseite gänzlich und man sieht meist noch etwas weißlich

* Die Classe der Spitzäpfel soll aber eigentlich nach Diel's Classifikation nicht beduftet sein.

Marmorirtes (oder wie sich Beyer ausdrückt: „es scheint ein weißlicher Friesel unter der Haut zu stecken“). — Punkte sind wenig bemerkbar, fein, theils hellbraun und weißlich umflossen, theils schimmern sie nur weißlich durch; im Goldgelben und Rothen aber weißgrau oder braun und roth umflossen.

Kelch: grün, langgespitzt, wenig wollig, geschlossen oder halb offen, in einer etwas faltigen Vertiefung, welche sich lange grün erhält und gewöhnlich mit rostfarbigen kurzen Strichen versehen ist. Flache Erhabenheiten laufen, vom Kelch aus, über den Bauch der Frucht weg, ohne die Rundung des Querdurchschnitts wesentlich zu beeinträchtigen.

Stiel: braun, wenig wollig, zuweilen fleischig, in einer rostigen Einsenkung.

Kernhaus: zwiebelförmig, die Kammern mehr oder weniger offen, geräumig, mit schönen Kernen.

Kelchhöhle und Röhre: etwas eingezogen, kegelförmig.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, wenig saftig, aber von sehr angenehmem, weinig säuerlichen, eigenthümlich pikanten, erhabenen (nach Diel alantartigen) Geschmack.

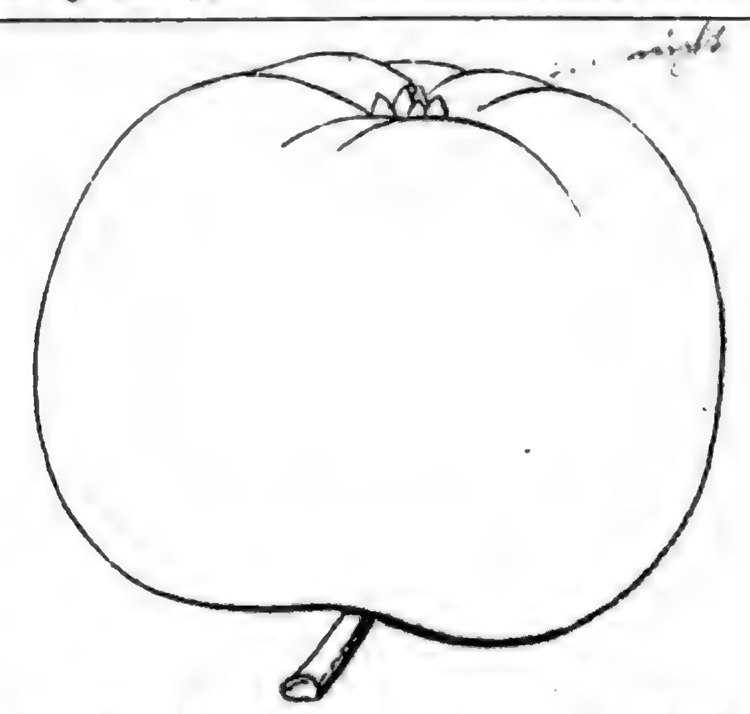
Reifzeit und Nutzung: die Frucht muß lange am Baume bleiben, wenn sie ihre vollkommene Güte erlangen soll, auch auf trockenem Boden erwachsen sein; reift dann im November, hält sich aber lange auf dem Lager. Angenehm zum rohen Genuß, besonders aber zum Wirthschaftsgebrauch vortrefflich.

Baum: wird nur mittelmäßig groß, aber bald und sehr fruchtbar und ist zur Anpflanzung für den Landmann zu empfehlen.

Die vorstehend beschriebene Frucht ist weder mit Diel's Winter-Citronenapfel VI. 264, noch mit dem in Christ Wtb. S. 118 angeführten zu verwechseln. — Nahe verwandt scheint mir dieselbe mit Diel's Engl. Winter-Quittenapfel H. XXIII. 21., doch habe ich letzteren nicht genau genug beobachten können. — Besonders charakteristisch ist für die obige Frucht die sehr glatte, duftige Schale und der eigenthümliche Geschmack. Diel rechnet ihn, wie oben bemerkt, zu den Spitzäpfeln; nach meinem Dafürhalten mit Unrecht. Ich würde ihn nach Diel's Classification eher unter den Gulderlingen suchen.

v. Flotow.

No. 171. **Kleiner Herrenapfel.** VII, 2. Diel; XV, 1 a (b) Luc.; II, 1 A. Hogg.



Kleiner Herrenapfel. Diel. * †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: ist eine in Deutschland schon lange bekannte und öfter vorkommende, aber selten ihrem rechten Namen nach gekannte schätzbare Haushaltsfrucht, die bei der außerordentlichen Fruchtbarkeit des Baumes Verbreitung verdient. Vielleicht ist sie deutschen Ursprungs.

Literatur und Synonyme: Diel VI. S. 253 unter obigem Namen. T. O. G. XVII. S. 85 der Geblapfel. Heißt nach Diel bei Meißen und im Hessischen Kleiner Herrenapfel, Herrenapfel, Junkernapfel, und glaubt Diel, daß Zink's Pomme sucrée jaune Taf. II. wohl dieselbe sein könne. Bei Lüneburg kommt die Frucht, wie ich früher schon vermuthete und jetzt von Herrn Pastor Görges daselbst bestätigt wird, als Klusterapfel häufig vor (heißt so viel als in Büscheln tragend), den Herr Pastor Görges in der Monatsschrift beschrieb und der in dortiger Gegend zum Schmooren mit der Schale (wie Borsdorfer) sehr geschätzt wird. Ist vielleicht der Cluster apple, Cluster golden Pipin der Engländer dieselbe Sorte, den Hogg S. 56 mit Diel's Engl. Büschelreinette, XI. 103, identificirt, die aber eine ganz rothe Frucht ist? Diese aus London bezogene Sorte trägt mir wohl bald und gibt nähere Aufklärung.

Gestalt: in Form und Größe vergleicht ihn Diel mit dem Edelborsdorfer und haben große Exemplare mit diesem einige Aehnlichkeit, doch neigt er sich mehr zur Kugelform, ist auch am Kelch merklich gerippt. Manche sind selbst hochaussehend und nach dem Kelch zu etwas zugespitzt. Bei jenen sitzt der Bauch in der Mitte, Wölbung um den Stiel plattrund, und nimmt die Frucht nach dem Kelch bald sehr wenig mehr, bald etwas bemerklicher mehr ab. Die Größe gibt Diel zu 2¼ bis 2½" Breite und 2 bis 2¼" Höhe an. Bei der großen Fruchtfülle der Sorte hatte ich sie viel über 2" Breite bisher nicht.

Kelch: stark, grün bleibend, oft fehlend, nach der Größe der Früchte bald offen, bald geschlossen, sitzt meistens in ziemlich seichter, selten tieferer Senkung und ist mit etwas rippenartigen Falten oder auch schönen Fleischperlen umgeben. Auch über die Frucht laufen flache breite Erhabenheiten hin.

Stiel: bei großen Exemplaren kurz, oft etwas fleischig, bei kleineren länger, sitzt in weiter und tiefer trichterförmiger glatter Höhle.

Schale: vom Baume wachsartig weiß, in der Reife schönes hohes Citronengelb. Nach Diel die ganze Sonnenseite vom Kelche bis zur Stielwölbung mit einem lebhaften hellen Carmoisinroth rein verwaschen. Hier fand ich die Röthe allermeist nicht ganz so ausgebreitet und lebhaft, ja an beschatteten Früchten selbst mehrmals etwas streifig. Wahre Punkte wenig bemerkbar, doch finden sich hellgelbe Rippchen, so wie nicht selten auch Rostwarzen.

Fleisch: gelblich, saftvoll, fein, ziemlich fest, doch markig, von reinem angenehmen Zuckergeschmack, durch den er selbst für die Tafel brauchbar ist.

Kernhaus: geschlossen oder nur nach dem Stiel hin etwas offen; Kammern geräumig. Kerne zahlreich, vollkommen, schwarzbraun. Kelchröhre geht ziemlich cylinderförmig etwas herab.

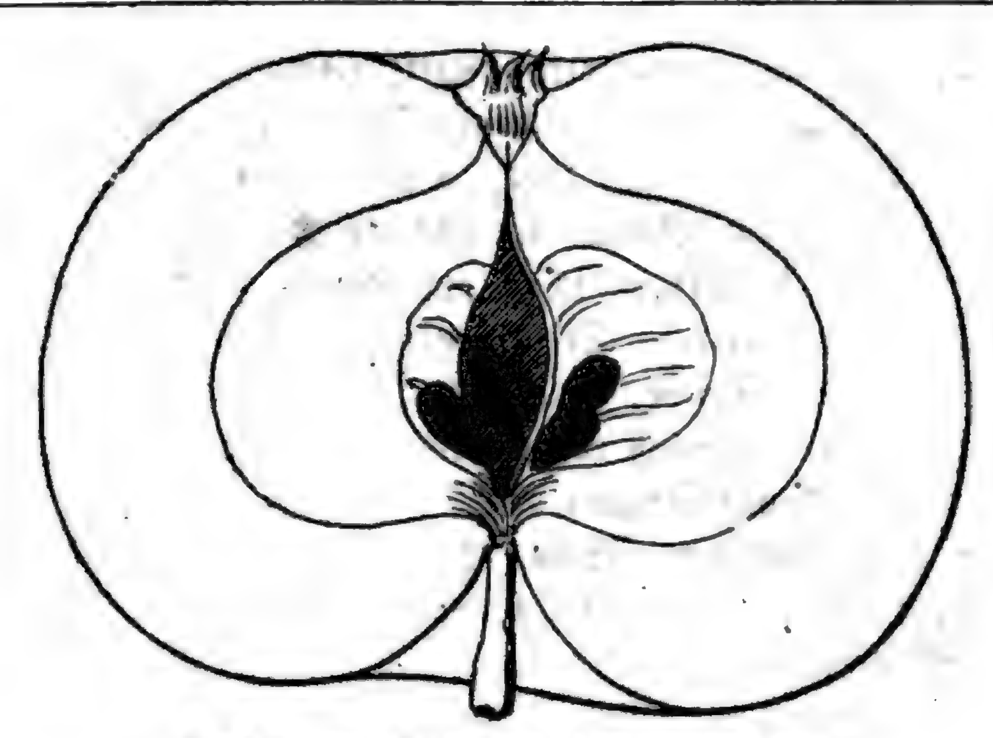
Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Diel schon im September, hier erst im October und hält sich 6—8 Wochen wohlschmeckend. Zum Kochen und Welken höchst brauchbar und empfiehlt ihn auch Diel zur Anpflanzung für den Landmann.

Der Baum wird groß und ist ganz ungemein fruchtbar, wobei häufig zusammengewachsene Zwillingsfrüchte entstehen, hat eine ausgebreitete Krone mit vielem Quirlholz. Triebe nur mit feiner Wolle belegt, silberhäutig, violett braunroth mit zahlreichen feinen Punkten. Blatt eiförmig, oft auch mehr elliptisch, mittelgroß, unten nur fein wollig, nicht tief, mit größeren wieder fein und spitz gekerbten Zähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig. Augen ziemlich stark, herzförmig, auf flachen Trägern.

Für den Landmann sehr geeignet.

Oberdieck.

No. 172. **Apfel von Hawthornden.** VII, 1. Diel; XV, 1 b. Luc.; II, 1 A. Hogg.



Apfel von Hawthornden. †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: nach der von Hogg gegebenen Nachricht wurde dieser Apfel erzogen zu Hawthornden in der Nähe von Edinburg (dem Geburtsorte des Dichters Drummond), man weiß nicht mehr wann? Um 1790 kam er nach London durch die Baumschule zu Broompton Park. Die Annales de Pomologie führen noch eine Variante über den Ursprung an, wornach derselbe zu Drummond erzogen und nach einem berühmten Schriftsteller benannt wäre. Die erstere Nachricht scheint die wahrscheinlichere. Nach Deutschland ist er nur erst ganz kürzlich gekommen. Ich erhielt die Sorte von J. Booth zu Flottbeck und Behrens zu Lübeck, und zeigten die Früchte sich überein.

Literatur und Synonyme: Hortic. Soc. Catal. 1842 Nro. 324; Lindley Guide to the Orchard. 17; Rogers Fruit Cultivator 26; Downing S. 86 No. 44; Hogg S. 109 No. 171. Als Synonyme führt Hogg an: Hawthorndean (Forsyth Treatice 107), White Hawthorndean, White apple, (Nicol Villa garden Directory); Red Hawthorndean (Hort. Soc. Cat.). Abbildungen finden sich Hookers Pom. Lond. I. 44; Pom. Mag. T. 34; Annales de Pomologie 1855, p. 29 (ganz kenntlich).

Gestalt: ziemlich platt, oft fast käsförmig, die kleineren kugelartig. Gute Früchte 3—3⅓" breit, 2½—2⅔" hoch. Bauch ziemlich in der Mitte; um den Stiel wölbt sich die Frucht flachrund; nach dem Kelche nimmt sie nur etwas stärker und gerundet ab und ist mäßig stark abgestumpft. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten hin, und ist die Form meist gefällig gerundet. Hogg und die Annales sagen jedoch,

daß gewöhnlich eine der Erhabenheiten sich stark vordränge und die Rundung verschiebe.

Kelch: breit und langgespitzt, stark, geschlossen, in ziemlich tiefer nur mäßig weiter Senkung, mit schönen Falten umgeben.

Stiel: holzig, meist $^{3}/_{4}$" lang, in weiter tiefer rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, am Baume mit leichtem Duft belaufen, im Liegen stark geschmeidig; Grundfarbe schon am Baume stark wachsartig weiß, im Liegen nur wenig gelber. Die Sonnenseite ist, je nach der Exposition der Frucht gegen die Sonne, bald mehr um den Kelch, bald mehr um den Stiel mit schöner ziemlich rosenfarbiger Röthe verwaschen, die jedoch bei genauer Betrachtung Spuren von Streifen zeigt, die nach der Schattenseite hin noch deutlicher werden. Punkte zerstreut, wenig ins Auge fallend, in der Röthe häufig gelblich umringelte Fleckchen, in der Grundfarbe weißlich umringelt, oder nur weißliche Dupfen unter der Haut.

Fleisch: sehr weiß, fein, saftreich, Geschmack weinsäuerlich, mit ziemlich stark vorstechender Säure selbst in den warmen Jahren 1857 und 1858. Die Annales sagen d'une saveur douce et un peu acidule tres agréable.

Kernhaus: weit offen; Kerne braun, zahlreich.

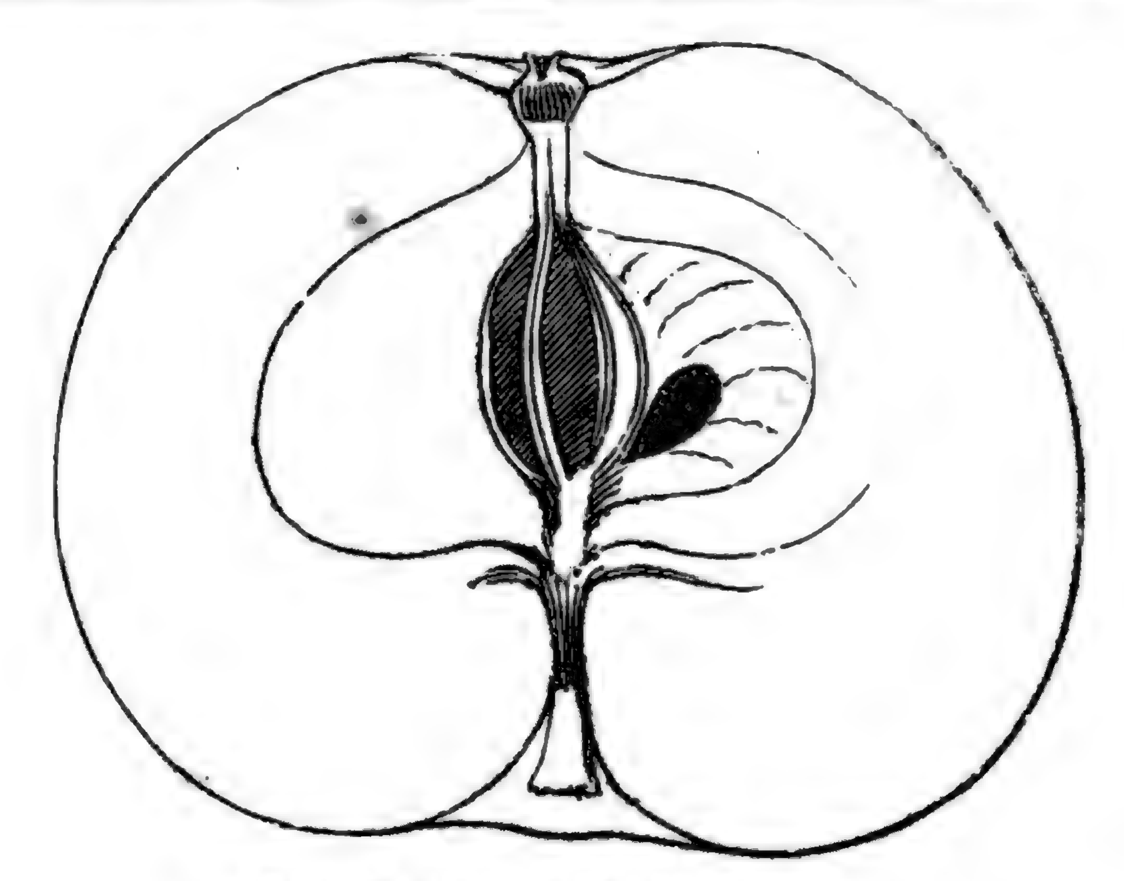
Kelchröhre: ein breiter Kegel, geht oft bis ins Kernhaus.

Reife und Nutzung: in den warmen Jahren 1857 und 1858 zeitigten die Früchte schon gegen Michaelis und hielten sich nicht über 4 Wochen, wo sie mehlig wurden. In kühlen Jahren können sie sich etwa bis Ende November halten. Hauptvorzug der Frucht bleibt, neben Schönheit, indeß die frühe und reiche Tragbarkeit, indem der aufgesetzte Probezweig schon im zweiten Sommer nach der Veredlung klettevoll saß. An Geschmack und Güte haben wir doch bessere Sorten. Hogg bezeichnet die Frucht gleichfalls als Küchenapfel, sagt aber, daß sie sehr beliebt sei und setzt die Reifzeit von October bis December. Vielleicht gewinnt die Frucht an Güte in noch nördlicheren Gegenden oder hoher Lage.

Eigenschaften des Baumes: der Baum, welcher auch bei mir gut wächst, ist nach Hogg gesund in jeder Lage und Boden, wo nur Aepfel fortkommen, und hat in früher und reicher Tragbarkeit seines Gleichen nicht. — Triebe schlank, nach oben mit feiner Wolle bedeckt, braunroth, fein punktirt. Blatt mittelgroß, bald elliptisch, bald mehr eiförmig, bald fein, bald grob und gerundet gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, weißwollig, auf flachen Augenträgern.

Oberdieck.

No. 173. **Golden Noble.** VII, 2. * Diel; XV, 1 b. Luc.; II, 1 A. Hogg.



Golden Noble. * †† Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: der Apfel stammt aus England und zwar nach dem Transactions of the horticult. Society. Vol. IV. 524 aus einem alten Garten in Durham (oder wie Hogg schreibt Downham) in Norfolk, und wurde von da aus in deutsche Baumschulen und Gärten verbreitet, was er auch in verschiedener Hinsicht verdient.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. 3. No. 280. — Lindley S. 49, Nro. 92.

Gestalt und Größe: die abgebildete Frucht ($3^1/_4$" breit und $2^3/_4$" hoch) vom Hochstamm gibt darüber die beste Auskunft. — Querdurchschnitt ganz rund.

Schale: sehr fein, glatt, geschmeidig, daher abgerieben schön glänzend, hochcitrongelb, ganz einfarbig, auf der Sonnenseite nur etwas höher gelb, mit wenigen graubraunen oder rothbraunen, weißlich umflossenen Punkten. Selten findet man einige Rostflecken.

Kelch: mit feinen Falten in der Einsenkung umgeben, grünlich, fein, geschlossen, wollig, wie die nächste Umgebung.

* Der Apfel läßt sich in der Diel'schen Classification nicht wohl unterbringen, was noch bei mehreren vorkommen wird. — Vgl. auch Meißner Citronenapfel.

Stiel: kurz, grünlich und etwas wollig. Die flache Vertiefung bleibt lange grün und ist etwas rostig.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, breit, zwiebelförmig, groß; **Fächer** groß, geräumig, weit offen. — **Kelchhöhle** und **Röhre** ziemlich trichterförmig, doch platzt öfters das Kernhaus nach oben auf und dann erweitert sich die Röhre, wie dies auch bei der abgezeichneten Frucht schon etwas der Fall war.

Fleisch: weiß gelblich, fein, saftig, mürbe, von angenehmem süß weinsäuerlichen, wenig rosenartig gewürzten Geschmack. — **Geruch** angenehm, säuerlich.

Reifzeit und Nutzung: im October, dauert aber bis Januar. Der Apfel ist zwar zum Rohgenuß recht angenehm, wenn er, wie dieß fast alle Aepfel zur Erlangung ihrer wahren Güte erfordern, auf trockenem, guten Boden erwachsen ist; doch ist er immer nur als Tafelobst zweiten Ranges anzusprechen; dagegen ist er aber als Wirthschaftsfrucht recht vorzüglich und durch seine Schönheit, sowohl als Marktfrucht anlockend, als die Tafel zierend. Die Engländer bezeichnen ihn als sehr schätzbaren Küchenapfel.

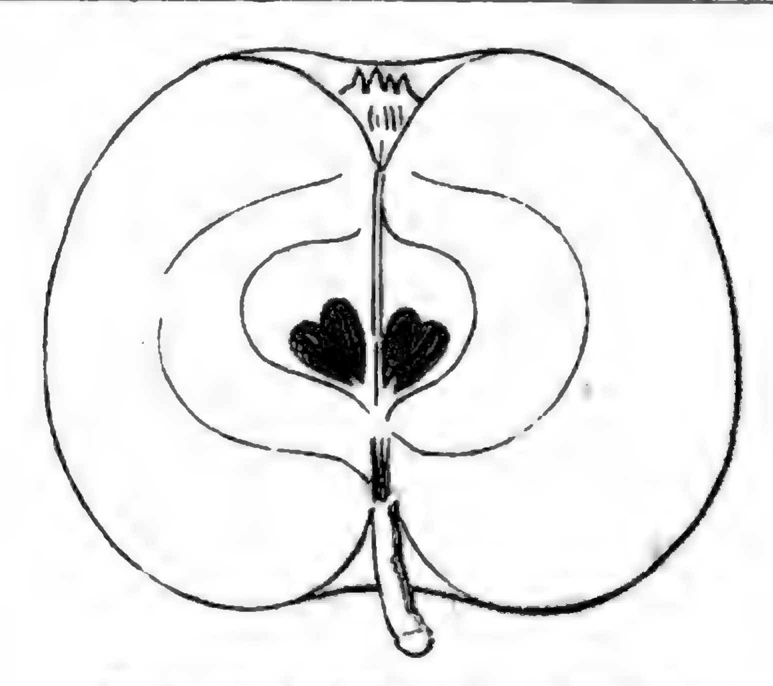
Baum: wächst gut und trägt zeitig, scheint auch für etwas rauhere Gegenden Empfehlung zu verdienen.

Aus einem Kerne dieses Apfels ist nach den Transact. V. 268 der Waltham Abbey Seedling erzogen worden, welcher der Angabe nach der Mutter sehr gleicht, nur etwas größer ist, auf der Sonnenseite zuweilen trübroth anläuft, im Januar reift und häufig trägt.

v. Flotow.

Anm. d. Red. Es will mir wahrscheinlicher werden, daß der Apfel, welchen ich hier als Golden Noble auffand und Gelben Edelapfel nannte, wohl doch eine andere Sorte sein dürfte als der hier beschriebene Golden Noble, dem dieser Name richtiger zukommt. Früchte von dem, von dem Herrn Verfasser erhaltenen, Reise konnte ich mit meiner Sorte, die ich wegen ihrer Güte schon mehrfältig verbreitete, noch nie zusammen vergleichen. D.

No. 174. Wetherill's Süßapfel. VII, 2. Diel; XV, 1 b. Luc.; II, 1 A. Hogg.



Wetherill's Süßapfel. †† Herbst.
Wetherill's weißer Süßapfel. Liegel.

Heimath und Vorkommen: noch höchst wenig bekannt, soll aus Amerika abstammen. Kam 1840 an Herrn Dr. Liegel von Hrn. Hofgärtner Bischof in Nymphenburg und von Liegel an mich.

Literatur und Synonyme: Liegel, Beschreibung neuer Obstsorten II, S. 35. Wetherill's weißer Süßapfel. Auch der Hort. Soc. Catal. de 1842 führt S. 45 ohne Nro. den Namen ganz so auf und erwähnt auch Hogg den Apfel S. 286 No. 906, doch gleichfalls ganz kurz, beide jedoch mit so viel Kennzeichen, daß ich nicht zweifeln kann, im Besitze derselben und somit rechten Frucht zu sein.

Gestalt flachrund, 2½" breit, 2" hoch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin; die Wölbung um den Stiel ziemlich flachrund; nach dem Kelche nimmt er etwas stärker ab, und endet stark abgeplattet. Die Abrundung der Frucht ist etwas verschoben, flachrippig, oft ist auch die Form sehr gefällig. Im Aeußeren hat der Apfel etwas Aehnlichkeit mit dem Wachsapfel.

Kelch: geschlossen, in tiefer weiter Senkung, die einige feine Rippen zeigt.

Stiel: dünn, holzig, ½ bis ¾" lang, in tiefer, ziemlich enger rostfreier Höhle.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume grüngelb, später weißgelb; die Sonnenseite zeigt selten einen Anflug bräunlicher Röthe, doch finden sich öfter rothe Punkte. Eigentliche Punkte wenig bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: weiß, zart, mürbe, mäßig saftreich, von angenehmem süßen Geschmack, jedoch nicht dem stark süßen Geschmacke der wahren Süßäpfel, sondern etwas fade, wenngleich noch süßer und das Fleisch auch feiner als bei dem Süßen Holaart.

Kernhaus: groß, hohlachsig, die Kammern öffnen sich etwas in die Achse. Kerne häufig, vollkommen, dunkelbraun.

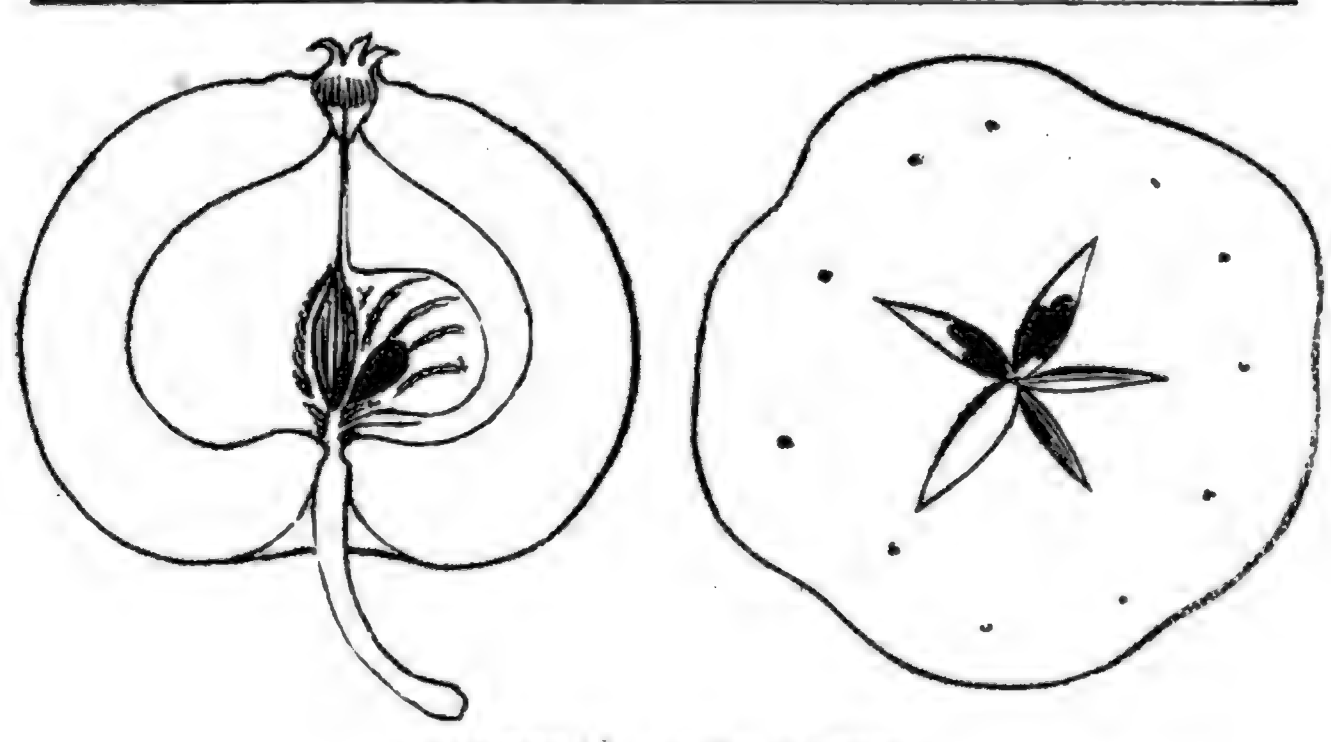
Kelchröhre: geht als Cylinder, oft als starker Cylinder weit herab und mündet nicht selten ins Kernhaus.

Reifzeit und Nutzung: nach Liegel zeitigt die Frucht im December und hält bis zum Frühlinge. In den Sommern 1857 und 58 reiften die Früchte indeß bei mir schon im October und hielten nicht bis Weihnachten. Der Hortic. Soc. Catal. und Hogg setzen die Reife selbst in den September und sagen, daß die Frucht ein guter Küchen- und Cyderapfel sei.

Eigenschaften des Baumes: dieser wird nach Liegel sehr groß, ist nicht empfindlich gegen Kälte, geeignet für freie Lagen und wird erst etwas spät, aber dann recht fruchtbar. (Mein gut wachsender Probezweig trug jedoch schon im dritten Sommer nach der Veredlung voll); seine Aeste wachsen gedrängt, stark abstehend oder ganz ausgebreitet. Triebe stark, nach oben etwas wollig, braunroth, häufig etwas silberhäutig, stark punktirt. Blatt ziemlich groß, flach ausgebreitet, eiförmig oder elliptisch, stark und scharf gezahnt. Afterblätter groß, lancettförmig. Augen herzförmig, ziemlich weißwollig; Augenträger mäßig erhaben.

Oberdieck.

No. 175. Sternapfel. VII, 1. Diel (?); XV, 1 b. Lucas; III, 1 A. Hogg.



Sternapfel. Flot. * Winter.

Heimath und Vorkommen: scheint sowohl in Deutschland, als auch in Frankreich und England, selbst in namhaften Baumschulen sehr selten zu sein (in Dresden in der königl. Baumschule des großen Gartens vorhanden), wahrscheinlich wohl deshalb, weil die Frucht nur für den eigentlichen Pomologen Werth hat.

Literatur und Synonyme: Mayer (1801) hat ihn in seiner pom. franc. III. 165. No. 66 wohl zuerst weitläufiger beschrieben und, im Ganzen genommen, bis auf den Kelch und dessen Umgebung, kenntlich und gut abgebildet, nur zu groß und zu lebhaft gefärbt, sagt aber auch, man habe eine kleinere und länger gestielte Spielart, zu welcher vielleicht der unsrige gehören dürfte. Er bezieht sich auf Manger, (welcher ihn unter No. LX. S. 42 aufführt) auf Bauhin historia plant., wo sich auch eine sehr ähnliche Abbildung befinden soll und auf Tournefort. — Duhamel (1768) hat ihn T. I. S. 312. unter dem Namen Pomme etoilée oder P. d'etoilé, und zwar in der Größe wie unser Abriß zeigt. Auch soll er sich schon in Quintinye finden. Noisette im manuel du jardinier p. 435. nennt ihn auch double api und belle fille (reif December bis Juni, wie bei Duh.) — Diel erwähnt seiner nur gelegentlich bei der Beschreibung des sternförmigen Api (Api etoilé), der mir noch nicht vorgekommen ist und im September reifen soll, als eines mit demselben nicht zu verwechselnden Apfels. H. XXV. S. 31. Poiteau hat den Api etoilé auch, doch ist mir die Abbildung jetzt nicht zur Hand. — Couverchel P. etoilée dürfte aber hierher gehören. Bei andern mir bekannten französischen Pomologen finde ich ihn nicht. Ebensowenig in den mir bekannten englischen Werken. Nach Mayer soll er in Italien vorkommen und dort größer und besser werden. In Gallesio pom. habe ich ihn aber nicht gefunden. Eine gute Abb. ist in den Ann. de Pom. 1853 S. 11. als Api etoilé. Unter dem Namen Paradiesapfel, [illegible]

Gestalt: wie der Abriß zeigt, 2″ breit und 1¼″ hoch. Größere Früchte sind mir nicht vorgekommen.

Kelch: grünlich, ziemlich lang und feinblättrig, wollig, geschlossen,
[illegible] Paradies-Apfel [illegible]

steht ziemlich oben auf (est à fleur de fruit Duh.), mit Falten und fünf ausgezeichnet hervorstehenden Perlen (Höckern) umgeben. Diese Perlen stehen den fünf abgerundeten Ecken des Apfels, welche man im Querdurchschnitt oder, wenn man ihn von oben betrachtet, sehr deutlich bemerkt, gegenüber, während die flachen Vertiefungen, welche die Frucht, wie Mayer sich ausdrückt, in große melonenartige Abtheilungen zu theilen scheinen, dazwischen treffen. Rippenartige Erhöhungen sind an der Frucht nicht zu bemerken. — Kelchhöhle und Röhre sehr kurz, eingebogen, kegelförmig.

Stiel: grün und braunroth, wollig, Höhle etwas rostig.

Schale: ziemlich fein, glatt, geschmeidig, lebhaft hochgelb gefärbt, auf der Sonnenseite roth verwaschen, dabei mit ganz feinen Punkten versehen, die im Gelben braun und weißlich unter der Schale, im Rothen aber gelb erscheinen.

Fleisch: gelblich, ziemlich grob, fest, ziemlich trocken, von sehr saurem, schlechten Geschmack. Duh. sagt: d'un petit gout de sauvageon. — Geruch schwach.

Kernhaus: groß, offen, mit hohler Achse; Fächer ziemlich eng; schöne kleine Kerne, fast in jeder Kammer zwei.

Reife und Nutzung: die Frucht reift December und später und ist bei uns ein sehr geringer Wirthschaftsapfel, der schwerlich zum Kochen, vielleicht zu Essig, Branntwein 2c. zu brauchen sein dürfte. Duh. sagt, sein hauptsächliches Verdienst ist seine Dauer bis in den Juni.

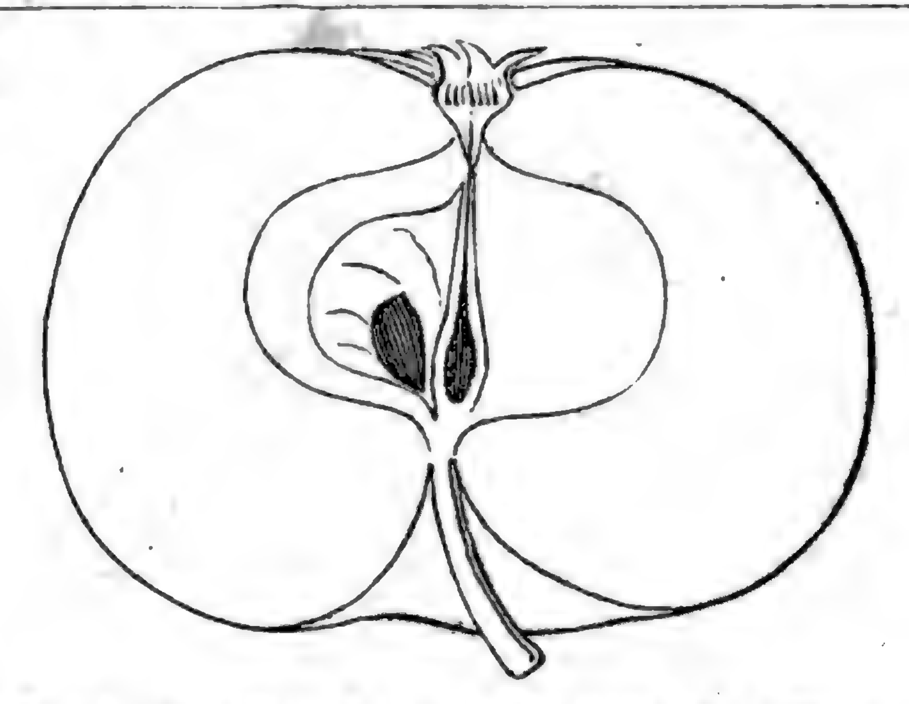
Baum: wächst lebhaft, bleibt aber doch nur klein, ist dauerhaft und sehr tragbar, hat aber in Allem etwas Wildes und Rohes.

Die Frucht verdient die Beachtung des Pomologen, theils wegen der regelmäßigen Abtheilung der Frucht in fünf Theile (aber nicht Rippen), besonders aber wegen der abnormen Stellung des Kerngehäuses mit der Schärfe der Fächer nach der Vertiefung, nicht, wie sonst gewöhnlich nach den Erhabenheiten oder Kanten des Apfels im Querdurchschnitt, (eine Abweichung, die ich bis jetzt nur allein noch bei dem Engl. Scharlach-Peping gefunden habe, der ihm auch in der plattgedrückten Form ähnelt).

v. Flotow.

Anm. Dieser Apfel kommt in Tirol als Pfaffenkäpple häufig vor und ist ein geschätztes Handelsobst. Auch hier in Hohenheim ist er beinahe ungenießbar, in Tirol dagegen wird er ziemlich schmackhaft. Er kommt als Sternapi häufig vor und wurde als solcher von hier aus mehrfach versendet, welcher Name vielleicht bezeichnender wäre als Sternapfel, wenn nicht mit dem Diel'schen sternförmigen Api eine Verwechslung leicht möglich wäre. Er ist eine wahre Zierde für den Christbaum. E. L.

No. 176. Erzherzog Franz Calvill. I, 1. Diel; I, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Erzherzog Franz Calvill. Schmidb. ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: von Schmidberger aus dem Kern eines weißen Wintercalvill erzogen und von demselben in seinen Beiträgen IV. 145 leider nur nach der ersten Frucht und überhaupt sehr unvollständig beschrieben. Ich habe meine Pfropfreiser von Schmidberger unter obigem Namen mit der Bezeichnung Calvill, welche a. a. O. fehlt, erhalten, wahrscheinlich um ihn von einer andern Frucht, die ich unter dem Namen Erzherzog Franz Reinette aus Wien erhalten habe, zu unterscheiden (vgl. unten).

Literatur: ich finde die Frucht weiter nicht erwähnt, als in Dittrich III. 6, wo aber nur kurz das Wenige, was Schmidb. a. a. O. davon sagt, wiederholt ist. — Ich halte aber dafür, daß die genauere Beschreibung derselben in vieler Hinsicht, zumal in Beziehung auf ihre Entstehung, interessant sein dürfte.

Gestalt und Größe: mittelmäßig, etwas breitgedrückt, die beiden Abrundungen nach oben und unten wenig verschieden. Recht vollkommene Früchte sind etwa 2²/₃" breit und höchstens 2" hoch, wie die Abbildung zeigt.

Schale: sehr fein, glatt und geschmeidig. (Schmidberger sagt: „sehr zarte Schale, gleich dem Weißen Wintertaffetapfel, mit dem er auch einige Aehnlichkeit hat.") Die Farbe beschreibt Schmidberger weiß, nur an der Sonnenseite etwas geröthet. Ich fand sie blaßgelb, ohne alle Röthe, auf der Sonnenseite nur etwas höher gefärbt, mit ganz feinen Punkten, die meist weißlich umflossen sind.

Kelch: grün, ziemlich lang, wollig, geschlossen, die Vertiefung faltig und mit rippenartigen Erhöhungen versehen, die sich über die Frucht verbreiten und auch im Querschnitt, wenn auch nur flach, noch ersichtlich sind, wodurch der Apfel seine Abkunft nicht verleugnet, wenn er mir gleich mehr Aehnlichkeit mit dem Königsapfel von Jersey zu haben scheint.

Stiel: grün, wollig, Vertiefung rostig.

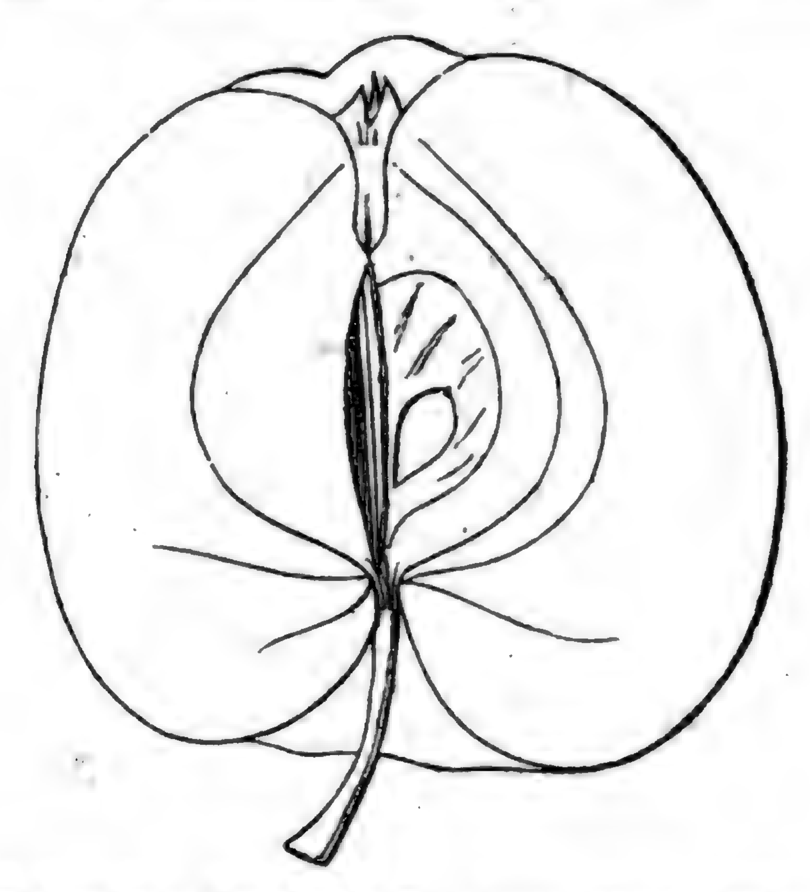
Kernhaus: deutlich bezeichnet, Achse hohl, Fächer geräumig, wie in der Zeichnung angedeutet, geöffnet. Schöne Kerne.

Fleisch: gelblichweiß (nach Schmidberger weiß), sehr fein, mürbe, saftig, von einem eigenthümlich gewürzigsüßen Geschmack, der weder etwas Calvillartiges, noch Reinettenartiges an sich hat. — Schmidberger sagt: „von einem weinsäuerlichen, sehr angenehmen Geschmack.“ — Geruch sehr schwach.

Reifzeit und Nutzung: Schmidberger sagt: „die erste Frucht wurde im November reif zum Genusse, hält aber dafür, daß sich die Apfelsorte späterhin bis tief in den Winter halten werde,“ was auch bei mir der Fall gewesen. — Als Tafel- und Wirthschaftsobst dürfte die Frucht in den ersten Rang zu setzen sein, muß aber jedenfalls beim Abnehmen sehr vorsichtig, wegen Feinheit der Schale, die jeden erlittenen Druck sichtlich macht, behandelt werden, und dürfte zum Versenden u. s. w. schwerlich zu benützen sein.

v. Flotow.

No. 177. Gestreifter Herbstcalvill. I, 1. Diel; I, 3 b. Luc.; II, 2 B. Hogg.



Gestreifter Herbstcalvill. Diel. ** †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den alten, schon sehr verbreiteten Sorten, bleibt aber immer einer der schätzbarsten Aepfel für Tafel und Haushalt, der in jedem Garten eine Stelle verdient. Vor dem Rothen Wintercalvill, dem er in Gestalt und Geschmack sehr nahe kommt, hat er den großen Vorzug, daß der Baum an Krebs nicht leidet und ich ihn in allerlei Boden bisher gesund und recht tragbar fand.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 69 Gestreifter Herbstcalvill. Im Cataloge setzte Diel noch das Beiwort „rother" hinzu, zum Unterschiede vom Gestreiften gelben Herbstcalvill; da dieser aber mit dem Gewürzcalvill identisch ist und besser diesen Namen behält, unter welchem er im Handbuche beschrieben ist, so kann das Beiwort wieder wegfallen. Dittrich I. S. 128 nach Diel. Knoop I. Taf. 2. Frambos Apple, Calville d'Antomne rayée, Gestreepte Herfst Calville; Instruction pour connaitre les bons fruits, Paris 1670 S. 62, Calville rayée; T.O.G. V. Taf. 7, Gestreifter Herbstcalvill; T.O.Cabin. Nr. 56, Colorit etwas zu hell gehalten. Christ hat ihn als Geflammten rothen Herbstcalvill; dagegen scheint der Gestreifte Herbstcalvill, vollst. Pom. Nr. 8, nicht der rechte, eher der Gewürzcalvill. Diel hat obigen A-B. V. S. 8 nochmals als Frühen Hainbuttenapfel beschrieben, den ich von obigem in nichts unterscheiden kann. Auch Diels Rothen Herbst-Aniscalvill III. S. 14 kann ich bisher in Frucht und Baum von obigem in nichts wesentlich unterscheiden, als daß der Baum von diesem mir bisher in Sulingen, Nienburg und hier stark an Krebs litt, während obiger völlig gesund blieb, obwohl hier beide Bäume nahe bei einander stehen, was wenigstens den Rothen Herbst-Aniscalville gänzlich überflüssig macht. Von beiden Früchten sagt Diel auch, daß er sie sonst noch nicht beschrieben finde. Der Pomme Framboise, Calville rayée d'automme, der Annales 1853 S. 117, obwohl weit schöner

abgebildet, als die Frucht bei uns je ist, wird wohl doch der obige sein; Früchte sah ich davon noch nicht.

Gestalt: nach Diel in schönster Größe etwas kugelförmig, gewöhnlich breiter als hoch, oft aber so hoch als breit, 3″ hoch und breit. Ich hatte bisher nur Früchte, selbst auf Zwergen, die nicht viel über $2^1/_2$″ maßen, und vollkommenere Früchte stets hoch aussehend, so hoch als breit, oft etwas nach dem Kelche zugespitzt, meistens nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig abnehmend; Bauch sitzt fast immer in der Mitte.

Kelch: ziemlich langgespitzt, geschlossen, oft verstümmelt, sitzt bald sehr flach oder fast nicht vertieft, bald in seichter Einsenkung, umgeben mit feinen Rippen und Fleischperlen, wie etwas geschnürt, und auch über die Frucht laufen rippenartige Erhabenheiten bald flach, bald etwas schärfer hin.

Stiel: dünn, holzig, 1″ lang, steht meistens in ziemlich tiefer, nach Diel selten rostfarbiger Höhle, die ich dagegen fast immer mit grünlichem, etwas streifig verlaufenden, feinen Roste bekleidet fand. Zuweilen ist auch die Stielhöhle ganz flach, daß der Stiel fast wie eingesteckt sitzt.

Schale: nicht fettig werdend; Grundfarbe grüngelb, oft wirklich gelb, wovon sich meistens wenig oder nichts rein zeigt, indem die Frucht überall mit unregelmäßigen rothen, oft wie geflammten Streifen gezeichnet, und zwischen diesen noch mit einem helleren, aber trüben Roth getuscht überlaufen ist. An der Sonnenseite wird die Röthe oft recht dunkel, so daß man nach Diel mit Mühe die Streifen wahrnimmt, die bei mir immer hinlänglich bemerkbar blieben. Meistens ist die Färbung der Frucht düster und das Roth fast blutartig, oft aber wird die Färbung auch freundlicher und das Roth mehr carmoisinartig, was von Witterung und Punkt der Reife, den die Frucht beim Brechen hat, abzuhängen scheint. Zu schattig oder bei vielem Regenwetter erwachsene Früchte zeigen schwärzliche Rostflecken. Die etwas zerstreuten Punkte bilden feine gelbliche Stippchen. Geruch schwach.

Das Fleisch ist etwas grünlich weißgelb, bei heller gefärbten Früchten dagegen gelblich, locker, markig, fein, hinreichend saftvoll, hat häufigere und ziemlich unregelmäßig laufende Adern und ist bei Früchten von alten Bäumen oft etwas röthlich. Der Geschmack ähnelt dem des Rothen Wintercalvills, hat jedoch mehr Weinartiges beigemischt, so daß man ihn als himbeerartig oder süßweinig mit einem schwachen zimmtartigen Gewürze bezeichnen kann.

Das Kernhaus ist nach Diel offen, unregelmäßig weit und groß, und wird auch bei großen Früchten oft so sein; ich fand es allermeist nur wenig offen, oft selbst geschlossen, wie dies auch Diel bei dem Frühen Hainbuttenapfel angibt. Die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele langgespitzte, braune Kerne.

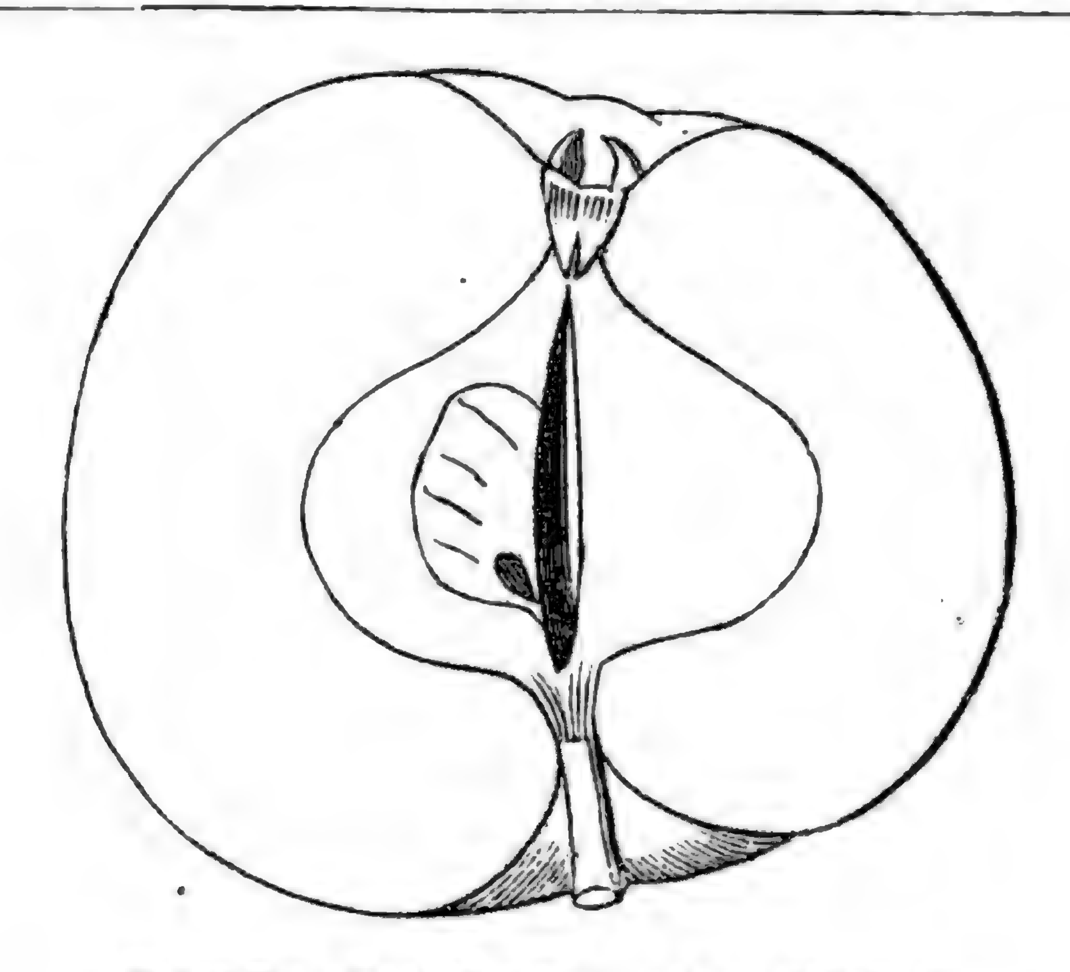
Die Kelchröhre geht als starker, etwas rostfarbiger Cylinder bis aufs Kernhaus herab und daß sie sich nach innen etwas wieder erweitere, was Diel bei Obigem als charakteristisch angibt, kommt zwar oft vor, ist aber nicht wesentlich.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt in warmen Jahren schon Ende October, meist im November, und hält sich mehrere Monate. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum ist sehr tragbar, wächst rasch und gesund und macht feines, langes Holz mit hängenden Aesten. Triebe schlank, mäßig stark, mit Wolle fest belegt, trüb braunroth, nicht häufig und wenig in die Augen fallend punktirt. Blatt eiförmig oder lang eiförmig, flachliegend, mattglänzend, mit ziemlich starken, meistens scharfen Sägezähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig; die untern Blätter sind recht merklich größer, oft auch schmal und mehr lang elliptisch. Augen weißwollig, herzförmig anliegend.

Oberdieck.

No. 178. Gestreifter Muskatcalvill. I, 1. Diel; I, 3 b. Lucas; II, 1 B. Hogg.



Gestreifter Muskatcalvill. Diel. * †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte kam aus dem Churfürstlich Mainzischen Hofgarten in Oberlahnstein an Diel und ist sonst nichts über sie bekannt. Ist wohl noch sehr wenig verbreitet. Diel bezeichnet sie als für die Tafel vortrefflich und für die Küche ausgesucht gut. Nach meinen bisherigen Erfahrungen kann ich der Frucht so viel Lob nicht spenden und muß sie im Ganzen für entbehrlich halten. Trug nie voll, die Früchte fielen gern etwas vor der Zeit ab, litten vor andern an Wurmstich und passirten in warmen Jahren schnell. Vielleicht ist das aber an andern Orten anders.

Literatur und Synonyme: Diel VI. S. 3, unter obigem Namen, mit dem Namen Calville musquée, wie er die Sorte erhielt. Diel fand sie als Muskatapfel auch in Coblenz und vermuthet mit sicher gegründetem Zweifel, ob sie vielleicht Zinks Calville royale d'hiver sei. — Dittr. I. S. 112 nach Diel.

Gestalt: ziemlich unregelmäßig und selten schön, mehr breit als hoch, und durch starke, unordentlich vorspringende, breite Rippen sehr verschoben. Die Wölbung um den Stiel ist breit und flach, um den Kelch meist plattrund; der Bauch steht ziemlich in der Mitte, ist aber durch die verschobene Form oft etwas undeutlich zu erkennen. Diel gibt

die Breite zu 3½—3¾" an und die Höhe zu 3"; ich hatte sie nicht größer vom Hochstamm, als obige Figur zeigt.

Kelch: lang- und spitzblättrig, grünbleibend, geschlossen, sitzt in ansehnlicher, oft wirklich tiefer Senkung, mit Fleischwarzen und Falten eingeschnürt und erheben sich aus der Kelchsenkung viele, oft 6—7, bald starke, bald sanfte Rippen, die bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: stark, oft fleischig, ½—¾" lang, sitzt in weiter, tiefer, gewöhnlich rostfreier Höhle.

Schale: wird im Liegen geschmeidig; Grundfarbe gelblichgrün, später hellgelb mit stellenweise zurückbleibendem grünlichen Schimmer. Die Sonnenseite ist vom Kelche bis zum Stiele mit vielen, etwas lang abgesetzten, oft breiten Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen punktirt, welche Färbung in manchen Jahren an den stärksten Sonnenstellen fast wie getuscht wird. Die Streifen ziehen sich blasser auch auf der Schattenseite um die Stielwölbung herum. Punkte sieht man nur einzelne feine in der Grundfarbe, die oft nur Stippchen unter der Haut sind.

Das Fleisch ist gelblichweiß, locker, vor der Ueberzeitigung hinreichend saftreich, markig, nach Diel von äußerst gewürzhaftem, wahrhaft zimmt- und alantartigen Geschmacke, welches Gewürz ich wohl bemerkbar, aber nicht stark, das Fleisch etwas grob und überhaupt die Frucht nur mittelmäßig gut fand.

Das Kernhaus ist sehr groß, nach Diel ganz offen, auch jede Kammer sehr weit und oben an die Kelchröhre stoßend. Ich habe es mehrmals, und so auch bei der oben dargestellten vollkommenen Frucht, fast geschlossen und die Kammern ziemlich flach gefunden. Es enthält allermeistens taube Kerne.

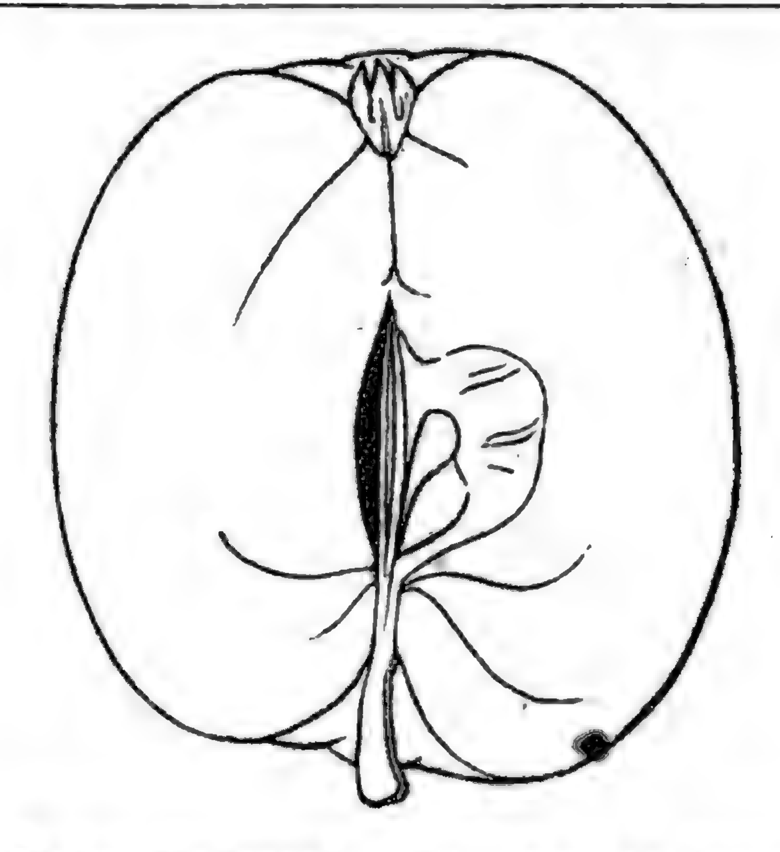
Die Kelchröhre geht als starker Kegel bis auf das Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt auch nach Diel im halben September oder Ende September und hält sich nicht über 6 Wochen, wo sie den Saft verliert. Dies fand ich bestätigt.

Der Baum wächst auch nach meinen Erfahrungen meist stark, wird nach Diel ansehnlich groß und bildet eine breitgewölbte Krone mit stark abstehenden Aesten, erfordert aber warmen Stand und tiefen guten Boden, weil sonst die Frucht das Gewürzhafte nicht bekommt und der Baum leicht brandig wird. Von letzterem Fehler nahm ich wenigstens an den Baumschulenstämmen nichts wahr, dagegen war auch in tiefem, guten Boden das Gewürz schwach. Sommertriebe nach oben fein wollig, bräunlichroth, etwas silberhäutig, fein und nicht zahlreich punktirt. Blatt groß, lang herzförmig, wenig glänzend, unten wollig, mit starken, oft fein wiedergezahnten, scharfen Zähnen besetzt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meist. Augen klein, platt, braunroth, herzförmig.

Oberdieck.

No. 179. Gelber Pallasapfel. I, 2. Diel; II, 1 a (b). Luc.; III, 2 A. Hogg.



Gelber Pallasapfel. Diel. † od. †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt das Reis von Herrn Hofgärtner Zeyher in Runkel als The Pallas Apple und ist sonst nichts darüber bekannt; da ich Früchte von weit geringerer Größe erhielt, als Diel angibt, ließ ich die Sorte nochmals kommen, erhielt aber dasselbe, und muß sie wohl ächt haben, wie ich auch meine, in Gotha auf der Ausstellung sie unter demselben Namen gefunden zu haben.

Literatur und Synonyme: Diel VI. S. 14 unter obigem Namen. Ich finde die Frucht sonst nirgends angegeben. Dochnahl hat in seinem Führer den Namen Gelber Pallasapfel auch noch als Synonym von seinem Weißen Stettiner Nr. 1075; mit welchem Rechte und ob nicht selbst dieser Weiße Stettiner (in dem er den Gelben Herbststettiner nach der Reifzeit mit Unrecht sucht) richtiger einen andern Namen haben möchte, läßt sich bei der Kürze seiner Angaben, denen Gründe nicht beigefügt sind, nicht entscheiden.

Gestalt: nach Diel hochgebaut, lang und abgestumpft kegelförmig, fast etwas walzenförmig, und in letzterer Form hatte ich die Frucht bisher meistens. Größe nach Diel 3¼" breit, 3½" hoch, oft ebenso breit als hoch, mit stärker erhabenem Bauche; bei mir wie obige Figur. Bauch, auch nach Diel, in der Mitte oder kaum mehr nach dem Stiele hin; nach dem Stiele nimmt die Frucht sanft ab und wölbt sich mit einer breiten Fläche zu. Nach dem Kelche nimmt sie nach Diel stärker ab, bei mir bisher nicht, und endigt stark abgestumpft.

Kelch: kurzgespitzt, halbgeschlossen, bei mir ganz geschlossen, bleibt lange grün und sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer, oft schüsselförmiger Senkung, in der man feine Falten, nicht selten auch kleine Rippchen bemerkt, die aber nur sehr flach und kaum bemerkbar über die Frucht hinlaufen.

Stiel: dünn, kurz, oft die Stielwölbung nicht erreichend, in weiter, ziemlich tiefer, mit Rost belegter Höhle.

Schale: fein, nicht fettig werdend, vom Baume schön hellgrün (Seladon), im Winter hell citronengelb, wobei namentlich die Stielhöhle und Kelchsenkung noch spät im Winter grünlich bleiben. Röthe fehlt ganz und ist ein Anflug davon selten. Punkte häufig, fein, nach Diel wenig sichtbar, wurden bei mir sehr bemerklich durch hellere, sie umgebende Dupfen. An der Sonnenseite finden sich oft schwärzliche Fleckchen. Geruch in der Zeitigung stark.

Das **Fleisch** ist grünlichweiß, grobkörnig, saftvoll, von etwas einschneidendem, fein säuerlichen Geschmack, ohne weiteres Gewürz.

Das **Kernhaus** ist nach Diel sehr groß und ganz offen; hier fand ich es bei den kleineren Früchten theils offen, theils geschlossen. Es sitzt ziemlich in der Mitte, steht mit der Spitze nach dem Kelche hin, ist in seinen Kammern unregelmäßig, und enthält nach Diel selten einige Kerne, die ich hier wohl fand, jedoch meist unvollkommen.

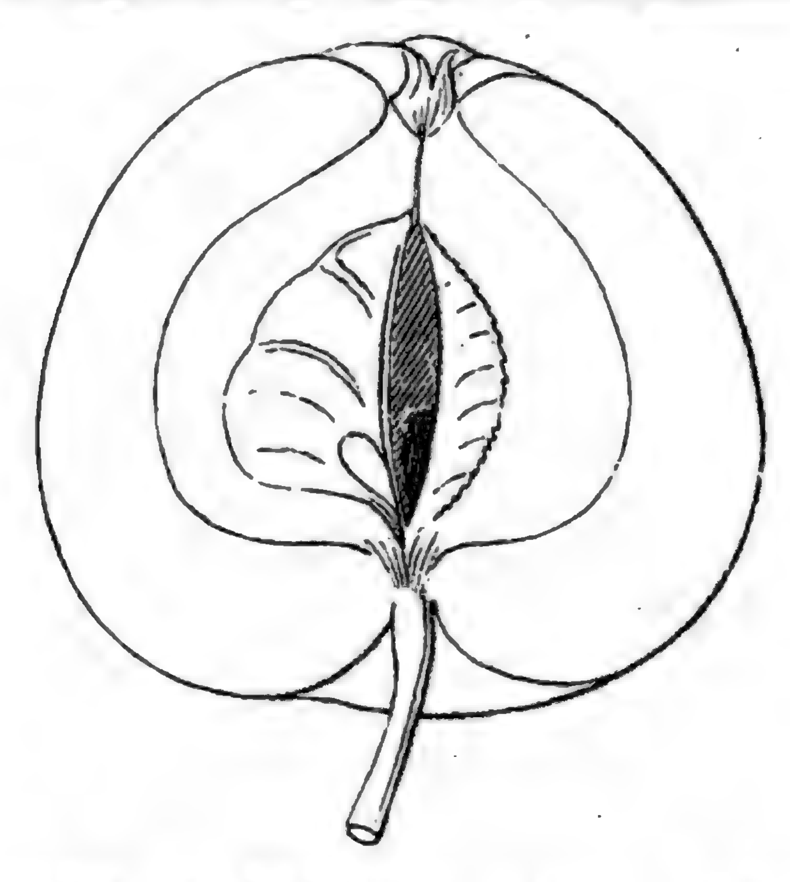
Die **Kelchröhre** ist breit, geht aber nicht tief herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im Januar und Februar und hält sich bis in den Sommer. Ist nach Diel eine der ersten vom 2ten Range und verdient für die Oekonomie häufig angepflanzt zu werden. Hier nördlicher hat sie offenbar nicht die ihr erforderliche Wärme, und sind andere lange haltbare Aepfel weit besser. Selbst 1858, einem heißen Jahre, blieb mir die Frucht ohne rechte Güte.

Baum: von diesem sagt Diel, daß er große Aehnlichkeit mit dem des Englischen Königsapfels und seiner Großen englischen Reinette habe (welche nicht die Große englische Reinette Duhamels, sive Pariser Rambonreinette ist), so daß man wohl sicher annehmen könne, daß er von Beiden eine neue Kernfrucht sei. Ich konnte dieß so recht nicht finden und möchte glauben, daß die Frucht aus sehr südlichem Klima abstammt. Starken Wuchs des Baumes fand ich gleichfalls, der nach Diel sich dicht und schön belaubt, eine prachtvolle, breitgewölbte Krone bildet und sehr fruchtbar ist. Sommertriebe lang und stark, mit feiner Wolle belegt, nach unten silberhäutig, trüb bräunlichroth, ziemlich reich punktirt. Blatt groß, eiförmig, unten feinwollig, flach ausgebreitet, am Rande mit schönen, theils bogenförmigen, theils stumpfspitzen Zähnen besetzt. Afterblätter klein, pfriemenförmig; Augen klein, herzförmig, wollig; Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 180. **Kentischer Küchenapfel.** I, 2. Diel; II, 1 b. Luc.; I, 1 (2) A. Hogg.



Kentischer Küchenapfel. Oberd. * † Aug.

Kentish Codlin Hort. Soc.

Heimath und Vorkommen: ein englischer Apfel, unserem Weißen Sommercalvill ähnlich und von ihm vielleicht ein Sämling. Ist bei uns noch unbekannt. Das Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft. Empfiehlt sich besonders durch frühe und reiche Tragbarkeit, da der Probezweig mir schon im dritten Sommer voll trug, gilt in England als für die Küche vom 1. Range, dürfte jedoch bei uns wegen zu merklicher Säure andern nachstehen.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. S. 10, Nr. 157 mit den Angaben, daß die Frucht grüngelb, konisch und groß sei und im August reife, wornach ich sie ächt habe. Auch Hogg führt sie S. 243 nur sehr kurz nach dem Lond. Catal. auf.

Gestalt: war bei mir nur in der Minderzahl konisch, fast walzenförmig, allermeist mehr zur Kugelform neigend, auch die Größe nur mittelmäßig, 2½" Breite, 2—2¼" Höhe, Beides vielleicht Folge meines trockenen Bodens. Bauch theils in der Mitte und die Frucht um den Stiel gerundet, theils mehr nach dem Stiele hin und dann am Stiele stärker abgestumpft. Mehr stielbauchige Exemplare nehmen nach dem Kelche stärker und in der Mehrzahl der Exemplare, die ich hatte, ge-

rundet ab. Form meistens nicht schön, unregelmäßig, eine Hälfte häufig stärker als die andere.

Kelch: breit und langgespitzt, grün bleibend, steht in die Höhe und sitzt in flacher, weiter, einzeln selbst enger Senkung, die feinere und stärkere Fleischbeulen und scharf vortretende Rippen zeigt, welche calvillartig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, theils ½", theils 1" lang, sitzt in weiter, nicht tiefer, oft selbst flacher oder durch einen Fleischwulst verengerter Höhle, die theils rostfrei ist, theils etwas strahligen Rost zeigt.

Schale: fein, ziemlich glänzend, vor der Reife hell grasgrün, in voller Reife schön hellgelb. Von Röthe nur Anflüge, oder die Sonnenseite ist goldartiger. Punkte ziemlich zahlreich mit weißlichen Dupfen, an der Sonnenseite auch wohl einzeln mit feinem, rothem Kreise umgeben. Geruch schwach.

Das Fleisch ist schwach gelblichweiß, ähnlich wie bei unserem Weißen Sommercalvill, ziemlich fein, saftreich, von fein einschneidender Weinsäure, die weiter südlich wahrscheinlich merklich gezuckerter sein wird.

Kernhaus: theils geschlossen, meist etwas offen. Kammern flach, Kerne hellbraun, ziemlich zahlreich, spitz-eiförmig.

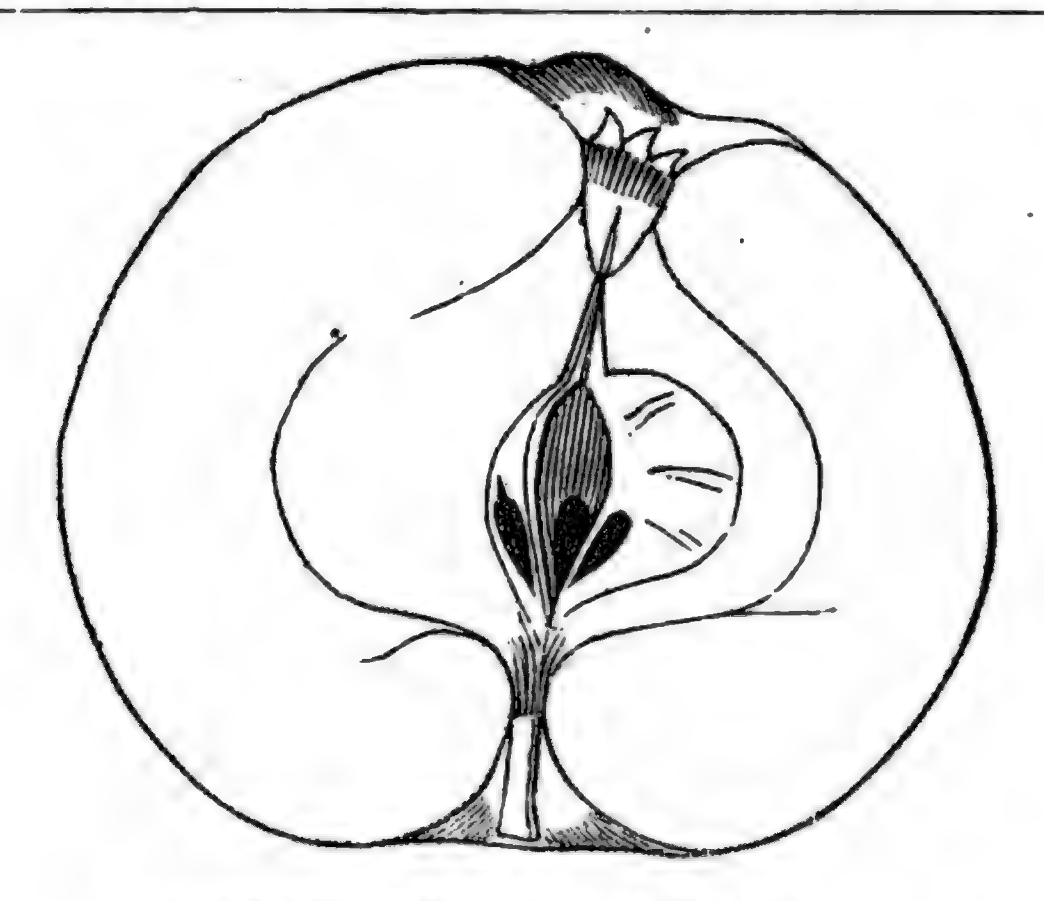
Kelchröhre: nicht tief herabgehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt etwa Mitte August, wird, wie mehrere ähnliche englische Sommeräpfel, sich einige Wochen halten. Die Früchte fielen mir zum Theil vor voller Reife ohne starke Winde schon im ersten Drittel des August 1859 ab, woran vielleicht das dürre, heiße Jahr schuld war.

Der Baum wächst in der Baumschule stark und ist gesund. Sommertriebe schlank, mit feiner Wolle belegt, olivengrün mit Braunroth überlaufen, ziemlich zahlreich und besonders nach unten stark punktirt. Blatt unten und an Fruchtaugen elliptisch, in der Mitte mehr kurzoval mit aufgesetzter Spitze oder zur Eiform neigend, fast flach ausgebreitet, unten wollig, mäßig tief stumpfspitz gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen stark und lang, herzförmig, ziemlich wollig.

Oberdieck.

No. 181. Bürgerherrnapfel. I, 2. Diel; II, 3 a. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Bürgerherrnapfel. Diel. †† Herbst. Winter.

Heimath und Vorkommen: stammt aus Sachsen, woher Diel das Reis erhielt, und ist vielleicht eine deutsche Kernfrucht. Ist noch sehr wenig bekannt, verdient aber als Haushaltsfrucht häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel, Catal. 2te Forts. Nr. 512, unter obigem Namen. Dittrich I. S. 157 wiederholt Diel. Das T. Obstcabinet gibt unter Nr. 27 eine wenig kenntliche Abbildung.

Gestalt: kugelförmig, durch starke Rippen oft wie dreieckig; doch hatte ich in trockenen Jahren auch Exemplare, die flacher waren, als obige Figur und nur wenig gerippt. Gute Früchte, stark 3" breit und 2¾" hoch. Der Bauch sitzt bei den niedrigen, wenig gerippten fast in der Mitte, meist etwas mehr nach dem Stiele hin, und wölbt die Frucht sich nach dem Kelche hin etwas abnehmender, als nach dem Stiele.

Kelch: kurzgespitzt, halb-, oft ganz offen, sitzt meistens in tiefer und weiter Senkung, umgeben mit Falten und schönen, rippenartigen Erhabenheiten, die meist sehr sichtbar über die Frucht hinlaufen.

Stiel: bald holzig, bald etwas fleischig, kurz, ragt über die Stielwölbung nicht hinaus und sitzt in weiter und tiefer, mit strahlig verlaufendem Roste belegter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, im Liegen etwas geschmeidig, vom Baume

schon ziemlich gelb, später schön gelb. Die Sonnenseite ist mit etwas mattem Carmoisinroth lang und kurz abgesetzt, sanft und gefällig gestreift und punktirt, so daß auch die Streifen meistens durch Punkte gebildet werden. Punkte nach Diel keine, die ich indeß sehr wohl bemerklich, doch zerstreut und fein finde.

Das Fleisch ist schwach gelblichweiß, fein, saftreich, von angenehmem, merklich versüßten, weinsäuerlichen Geschmacke.

Das Kernhaus ist groß, ziemlich offen. Die flachen Kammern enthalten meistens taube Kerne.

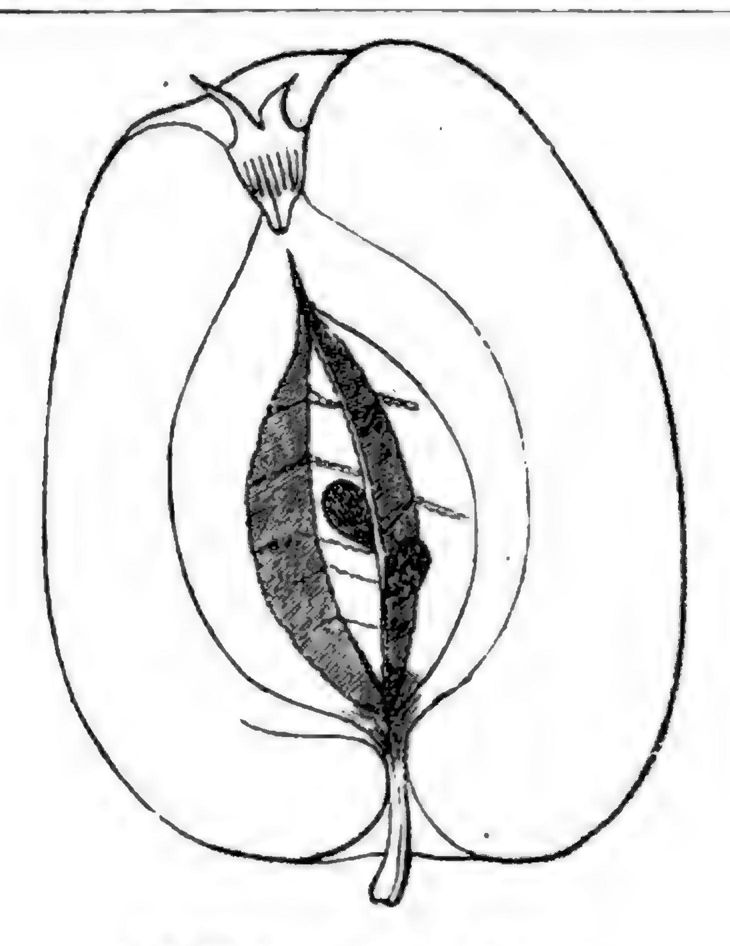
Die Kelchröhre ist ein recht breiter, etwas herabgehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Diel im December und hält sich bis zum Frühjahre. Bei mir trat die Zeitigung (freilich trug er gerade in warmen Jahren) schon früher ein, Anfangs November, und hielt er sich dann bis in den Winter hinein. Einer der ersten vom 2ten Range urtheilt auch Diel.

Der Baum wächst stark, war mir bisher überall gesund und verspricht groß zu werden. Er setzt seine Aeste flach an und bildet, sich selbst überlassen, selbst als Zwerg eine breite, etwas lichte Krone, setzt früh Fruchtholz an und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind schlank und recht stark, braunroth, aber durch starkes Silberhäutchen und dichten Ueberzug mit Wolle ganz grau, mit einzelnen, starken Punkten gezeichnet. Blatt groß, oft 4" lang und 3" breit, stark von Gewebe, meist flach ausgebreitet, dunkelgrün, doch wenig glänzend, unten stark wollig, meist kurz oder etwas länger oval mit aufgesetzter Spitze, tief und grob gesägt-gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augenstark, sehr weißwollig.

Oberdieck.

No. 182. Faßapfel. I, 2. Diel; II, 3 a. Lucas; III, 2 B. Hogg.



Faßapfel. Diel. *† Winter.

Heimath und Vorkommen: er soll nach Diel in der Gegend von Marburg vorkommen, scheint übrigens wenig bekannt und verbreitet, verdient aber schon wegen seiner Gestalt und seinem Kernhause weitere Beachtung der Pomologen.

Literatur und Synonyme: ich finde ihn nur von Diel XXI. 25 beschrieben.

Gestalt und Größe: wie der Abriß zeigt 2 1/6" breit, 2 2/3" hoch, etwas kegelförmig zulaufend, zuweilen aber, besonders bei den ersten Früchten und den Früchten am jungen Holze, völlig faß- oder walzenförmig, d. h. nach dem Kelch und nach dem Stiel gleichstumpf abgerundet.

Schale: fein, glatt, geschmeidig. — Grundfarbe weißlichgrün, oder auch zuweilen grünlichgelb, auf der Sonnenseite schwach carmoisinroth, streifenartig verrieben und kurz gestreift. Die Punkte sind sehr fein, theils weißlich, theils bräunlich.

Kelch: grün, feingespitzt, wollig, offen, mit schwachen Falten umgeben. — Der Querschnitt der Frucht zeigt aber keine Kanten, wenn er auch nicht völlig rund erscheint.

Stiel: grün und braun, wollig. Vertiefung wenig rostig.

Kernhaus: nur sehr schwach bezeichnet, lang citronenförmig. Die Fächer sind sehr hoch und sehr weit geöffnet und mit kleinen Kernen versehen.

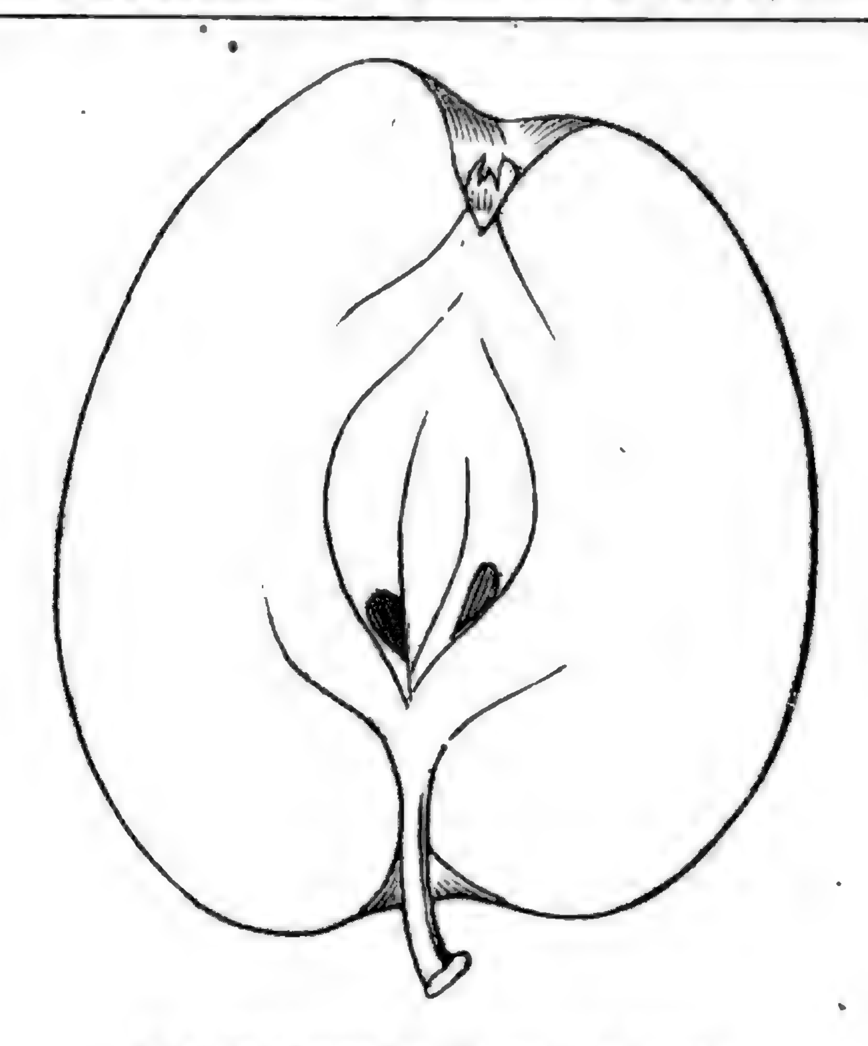
Fleisch: etwas gröblich, grünlichweiß, mürbe, säuerlichsüß, ohne besonderes Gewürz. Geruch nur schwach. — Wirthschaftsapfel II. Ranges.

Reife und Benutzung: November und den Winter hindurch zu wirthschaftlichem Gebrauch.

Baum: lebhaft wachsend, belaubt sich schön und ist recht fruchtbar. Scheint auch für etwas rauhere Gegenden passend. Sommertriebe nur nach oben mit etwas Wolle bedeckt, violettartig braunroth, zahlreich und fein, doch nur nach unten in die Augen fallend punktirt. Blatt oval, unten fast nicht wollig, ziemlich glänzend, unregelmäßig, bald mit kleinen, bald stärkeren stumpfspitzen Zähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig. Augen dick, länglich, braunroth.

v. Flotow.

No. 183. Die Ochsennase. I, 2. Diel; II, 3 a. Lucas; II, 2 B. Hogg.



Die Ochsennase. Liegel. † Herbst.

Heimath und Vorkommen: die Heimath dieses Apfels ist noch zweifelhaft. Im Frühling 1841 schickte mir der verstorbene Justizrath Burchard zu Landsberg Edelreiser davon, welche ihm vom Freiherrn von Hartwiß aus der Krim zugekommen waren. Dabei bemerkte er, daß ihm diese Sorte schon früher aus Gratz mitgetheilt worden, daß es ein Lieblingsapfel des Erzherzogs Johann sei und dieser ihn nach Nikita senden ließ. Aller Wahrscheinlichkeit nach ist daher anzunehmen, diese Frucht sei in irgend einer Provinz Oestreichs entstanden. — Gewiß noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Liegel, Beschreibung neuer Obstsorten Nr. 437. Ochsennase, Naso di Bue. — Synonyme nicht bekannt.

Gestalt: sehr veränderlich; gewöhnlich 2½" breit, 3" hoch, andere bei gleichem Durchmesser 3½ bis 4" Höhe; abgestutzt kegelförmig, die größte Breite nach unten, wo sich die Frucht platt abrundet. Die Kelchfläche ist ebenfalls derartig platt, daß sie gut darauf stehen kann. Durch stark erhabene Rippen erscheint die Frucht gleichsam etwas vierseitig.

Kelch: offen, kurzblättrig, meistens dürr, in einer weiten, oft auffallend tiefen Einsenkung von mehreren kleinen Falten und Rippen umgeben.

Stiel: mäßig stark, 1/2" lang, grün, in einer glatten Vertiefung stehend.

Schale: hellgrün, glänzend, in der Zeitigung gelblich, an der Sonnenseite sanft geröthet, oft auch nur roth geflammt und gestreift. In der Grundfarbe sind keine Punkte sichtbar, wohingegen dergleichen von weißlicher Farbe im Roth vorkommen. Die Schale ist dick und deßhalb nicht gut genießbar; am Baum ist dieselbe mit einem schönen blauen Duft angelaufen. Die Frucht hat fast gar keinen Geruch.

Fleisch: grünlichweiß, nicht sehr saftreich, von einem süßen, fein aromatischen Geschmack.

Kernhaus: offen, zerrissen, manchmal ganz hohl, wenige, oft gar keine Kerne enthaltend.

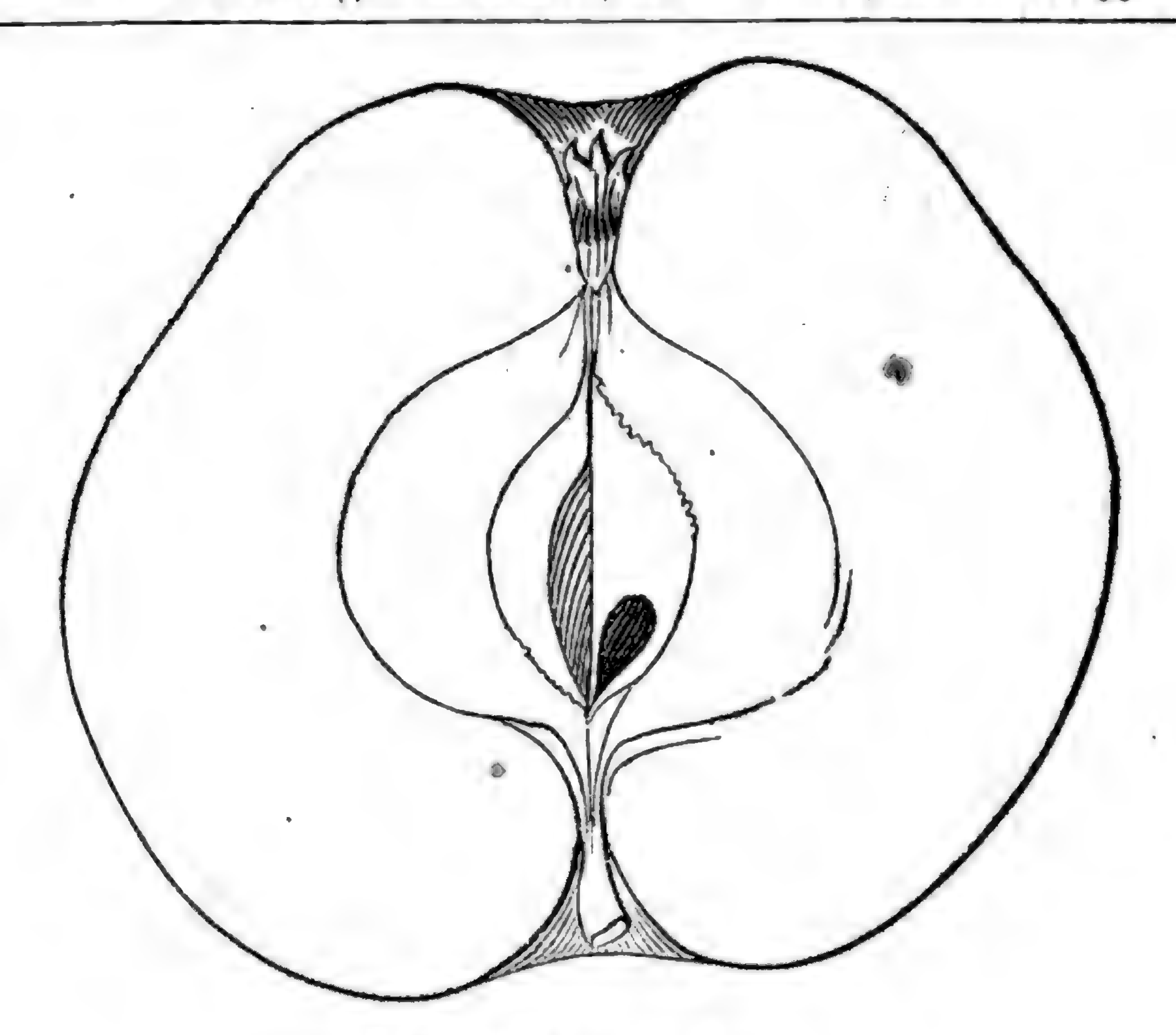
Kelchröhre: ganz kurz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im September und hält sich 6—8 Wochen hindurch. Guter Wirthschaftsapfel; für den rohen Genuß wegen seiner starken Schale jedoch nicht sehr geeignet.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst ausnehmend kräftig, setzt frühzeitig Fruchtholz an und liefert reichliche Ernten, verlangt aber einen geschützten Standort, da die Früchte im Freien leicht vom Winde abgeworfen werden. Aus diesem Grunde kann die Verbreitung dieser Sorte auch nicht empfohlen werden. Die Sommertriebe sind stark, braunröthlich, sehr bewollt und mit vielen weißen Punkten besetzt. Blatt groß, rundlich mit aufgesetzter Spitze. Der 1 Zoll lange Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Schmidt.

No. 184. Türkenapfel. I, 2. Diel; II, 3 b. Lucas; III, 2 B. Hogg.



Türkenapfel. * † Winter.
Türkencalville. Diel.

Heimath und Vorkommen: stammt aus der Rheingegend und soll nach Lucas auf mehreren Baumgütern im Württembergischen vorkommen. In Norddeutschland selten.

Literatur und Synonyme: Diel II. H. S. 18 Dittrich I. Nr. 65. Lucas Kernobstſ. S. 35. Synonyme nicht bekannt. Christ vollst. Pomol. Nr. 19 scheint nicht der rechte. T.Obstcab. 135 Lief. Nr. 47. Der Diel'sche Namen Türkencalville wurde in Türkenapfel abgeändert, da diese Frucht gar nicht zu den Calvillen, sondern zu den Schlotteräpfeln gehört.

Gestalt: hoch aussehend, stumpf gespitzt gegen den Kelch hin zulaufend, 3½" breit, 3" hoch am Hochstamme. Am Spalier größer. Von der Kelcheinsenkung erheben sich 5—7 Rippen, welche sichtbar bis zur Stielhöhle hinlaufen, die Frucht indeß nicht sehr uneben machen.

Kelch: klein, lange grün bleibend, schmalblättrig, tief, wie geschnürt sitzend, von mehreren Falten und Rippen umgeben.

Stiel: sehr kurz, fast nie über die Stielhöhle hervorragend, welche letztere oft mit Rost gefüttert ist.

Schale: blaßgrün, im Liegen schön gelb, geschmeidig, an der Sonnenseite mit breiten abgesetzten carmoisinrothen Streifen gezeichnet. Bei manchen Früchten zeigt sich diese Röthe zusammenhängend. Punkte grau und grün eingefaßt. Hin und wieder hellgraue Rostflecken.

Fleisch: weiß, nicht sehr saftreich, grobkörnigt, von einem etwas herben, stark weinsauren Geschmack.

Kernhaus: offen, breit, geräumig, enthält wenige Kerne.

Kelchröhre: geht bis auf's Kernhaus hinab.

Reife und Nutzung: zeitigt im December und hält sich fast den Winter hindurch. Nur für die Oekonomie nutzbar.

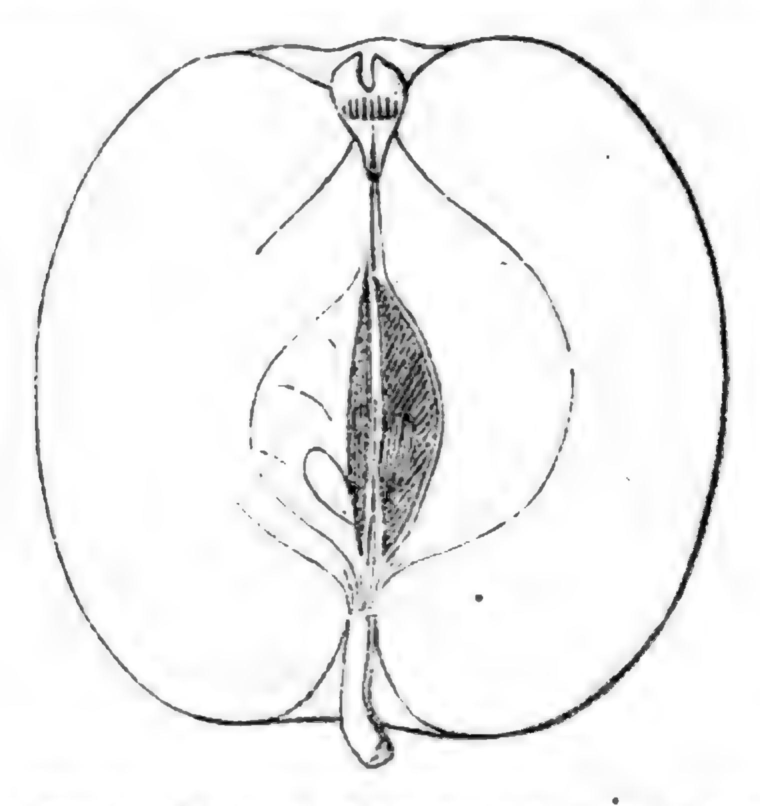
Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, wird groß und alt, gedeiht in rauhen Lagen und nimmt auch mit schlechtem Boden vorlieb. Er bildet eine breite Krone mit schlanken Aesten, welche sich sehr hängen, trägt aber nie recht reichlich, wenn gleich alljährlich.

Die Sommertriebe sind auf der Schattenseite grünlich mit vieler Wolle dünn belegt und fast unpunktirt. Das Blatt ist langoval, nach unten stumpf, nach oben hin spitz gezahnt. Afterblätter nicht vorhanden. Augen klein, sehr bewollt.

Diese Sorte wird von mehreren andern Wirthschaftsäpfeln übertroffen.

Schmidt.

No. 183. **Weißes Seidenhemdchen.** I, 3. Diel; III, 1 a. Luc.; III, 2. A. Hogg.



Weißes Seidenhemdchen. Oberd. * †† W.

Das Seidenhemdchen Diel nach Knoop.

Heimath und Vorkommen: stammt vielleicht aus Holland, woher Diel das Reis erhielt und wohl mit Recht glaubt, Knoops Syden Hemdje darin endlich ächt erhalten zu haben. Ist noch sehr wenig verbreitet, aber schätzbar. Hat viele Aehnlichkeit mit dem Gelben Pallasapfel, der aber groberes Fleisch und nichts Zimmtartiges hat.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2. Forts. S. 16. Dittrich I. S. 175 nur aus Diel nachgeschrieben. Da man auch ein Rothes Seidenhemdchen hat (T. O. G. 18. Taf. 7), welches ich noch nicht kenne, muß wohl das Beiwort Weißes hinzugefügt werden, wie sich auch schon im Lond. Catal. S. 10 eine Chemise de soie blanche, doch ohne alle weiteren Angaben findet. Knoop Taf. 3 ziemlich kenntlich; Chr. vollst. Pomol. Nr. 220 sehr kurz und ohne Figur. Pomona Franc. T. 36 ist nicht unsere Frucht. Mit dem Namen Seidenhemdchen bezeichnet die Unwissenheit manche Frucht, und erhielt ich z. B. schon die Engl. Birnreinette als Seidenhemdchen und auch als Astracan'schen Sommerapfel (bei Göttingen allgemein so benannt).

Gestalt: meist hoch aussehend, Form fast oder wirklich walzenförmig, nach dem Stiele nicht selten etwas stärker abnehmend, als nach dem Kelche; $2^1/_2$" breit und ziemlich so hoch. Bauch meist in der Mitte und nimmt die Frucht meistens nach beiden Seiten gleichmäßig ab, an beiden Enden stark abgestumpft. Breite flache Erhabenheiten laufen über die Frucht hin.

Kelch: langgespitzt, offen, zurückgebogen; Kelchsenkung flach, ziemlich weit, fast schüsselförmig, mit feinen Falten.

Stiel: kurz, oft Fleischbutz, in enger, nicht tiefer, häufig durch einen Fleischwulst verengerter, fein rostiger Höhle.

Schale: fein, glatt, gelblich grün, im Winter wachsartig weißgelb, ohne Röthe, die nur selten als matter kleiner Anflug sich findet. Punkte zerstreut unregelmäßig, theils fein, theils stärker, an der Sonnenseite oft etwas schwärzlich, oder fein roth umringelt. Rost fehlt allermeist, doch sah ich einmal Anflüge davon in linienartigen Figuren. Geruch schwach.

Fleisch: fein, weiß, fest, saftreich, von angenehmem fein zimmtartigen, durch hinreichende Säure gehobenen Zuckergeschmack.

Kernhaus: groß, länglich, offen; Kerne meist unvollkommen, spitz eiförmig, kaffeebraun, zuweilen fast noch weiß.

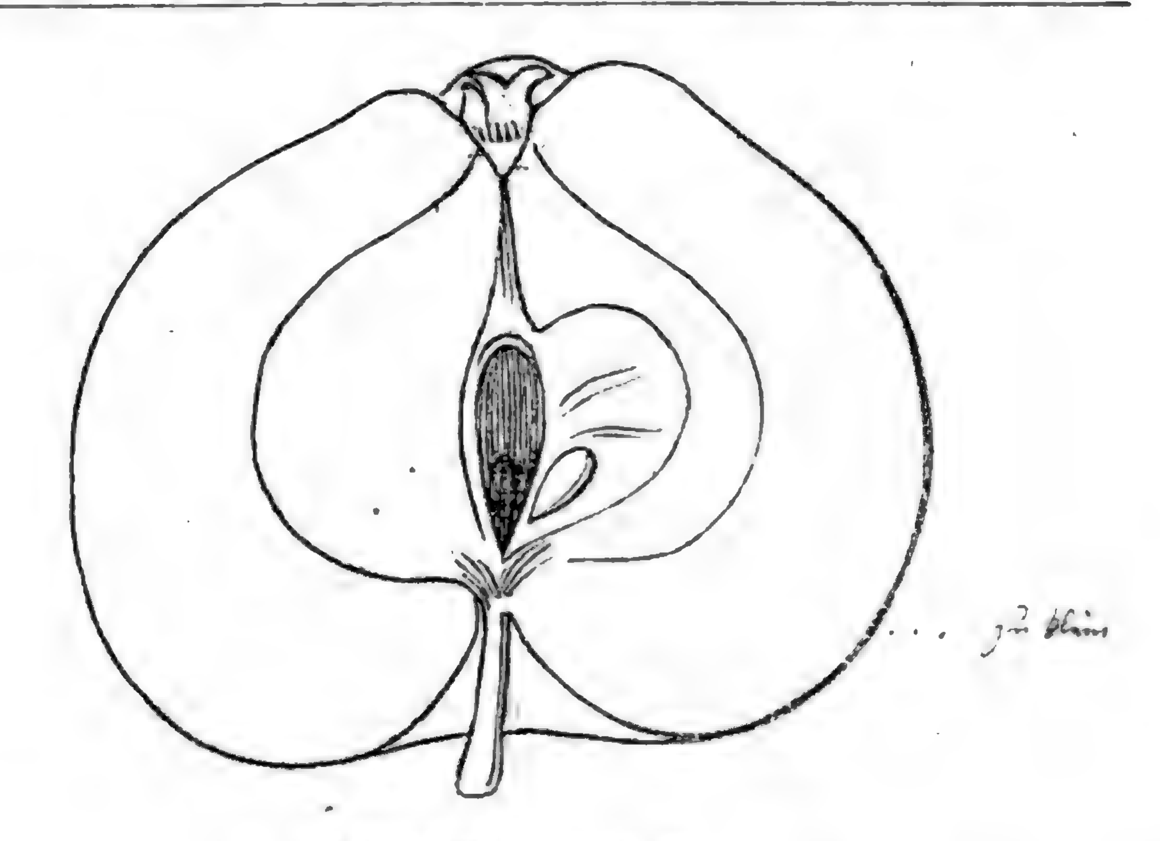
Kelchröhre: geht ziemlich trichterförmig etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im Winter, meist Ende Januar und hält sich bis zum Sommer. Für Tafel und Haushalt. Scheint auch hier sehr haltbar zu sein, wenn gleich zweimal manche Früchte mir auf der Obstkammer an den Punkten anfaulten.

Der Baum wächst in der Baumschule nur gemäßigt, und habe ich einen ausgebildeten Hochstamm davon noch nicht gesehen, übrigens war er in allerlei Boden sehr gesund. Ueber seine Tragbarkeit in hiesiger nördlicherer Gegend kann ich noch kein bestimmteres Urtheil fällen, doch scheint sie gut. — Die Sommertriebe sind schlank und fein, mit feiner Wolle belegt, violettbraunroth, wenig punktirt. Blatt elliptisch, oft mehr eiförmig, fast flach ausgebreitet, unten wollig, mit zahlreichen scharfen Sägezähnen. Afterblätter lanzettförmig. Augen herzförmig, anliegend, wollig.

Oberdieck.

No. 186. **Eggermont.** I, 3. Diel; III, 1 b. Lucas; III, 1 A. Hogg.



Eggermont. * †† W.

Eggermonts-Calville. Diel.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich von v. Mons erzogen, von dem Diel das Reis als Calville Eggermont erhielt. Ist eine schätzbare, noch wenig bekannte Frucht.

Literatur und Synonyme: Diel A. B. VI. S. 3 unter obigem Namen Dittrich I. S. 126, nach Diel. Auch Hogg führt ihn S. 231 kurz unter Verweisung auf Diel an. In Belgischen Catalogen und im Londoner Cataloge finde ich ihn nicht. Diel setzt ihn noch unter die Calvillen, bemerkt aber schon, daß er füglicher zu den Gulderlingen gehöre, weßhalb auch der Beiname Calville besser wegfällt.

Gestalt: plattrund stumpf, zugespitzt, 3″ breit, ½″ niedriger; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; um den Stiel wölbt sich die Frucht flachrund, nimmt nach dem Kelche merklich stärker und stumpf zugespitzt ab.

Kelch: lang, fein gespitzt, geschlossen (1858 fand ich ihn offen), in enger, mäßig tiefer Senkung, mit feinen Rippen umgeben, die deutlich und oft schön calvillartig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, ½—¾″ lang, sitzt in tiefer trichterförmiger, mit etwas Rost bekleideter Höhle.

Schale: im Liegen etwas zähe fettig, vom Baume grünlichgelb, später hell citronengelb, nach Diel ohne alle Röthe, doch fand ich in den heißen Jahren 1857 und 58 hier etwas undeutlich streifige Röthe.

Punkte zerstreut, fallen nicht ins Auge, bei recht besonnten Früchten gleichen sie oft kleinen schwarzbraunen Rostflecken. Geruch angenehm.

Fleisch: ziemlich weiß, schwachgelblich, fein, saftvoll, markig, von recht angenehmem, etwas weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: groß und offen; Kammern geräumig, enthalten wenige, meistens taube Kerne.

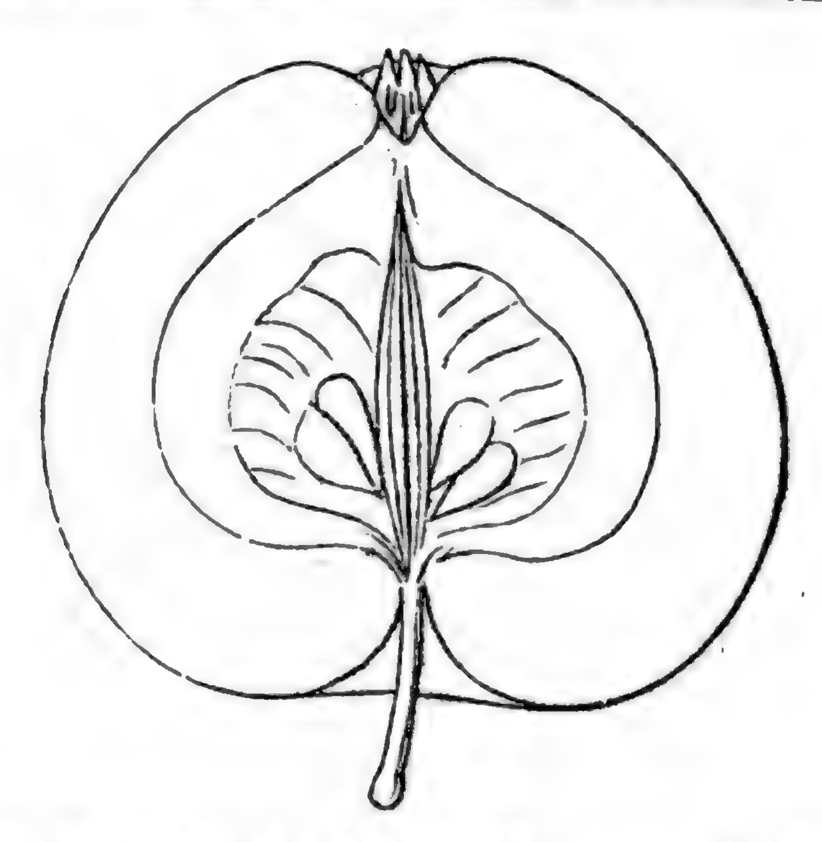
Kelchröhre: ein kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im November und hält sich tief in den Winter. Scheint nicht leicht zu faulen. Für die Tafel angenehm und für den Haushalt schätzbar.

Der Baum wächst gesund und rasch (nach Diel selbst frech), treibt (nach Diel) etwas abstehende Aeste, bildet dadurch eine breite, etwas flache, unregelmäßige Krone und ist recht fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, nach oben fein wollig, silberhäutig, nicht häufig punktirt, dunkel erdbraunroth, oft nur olivengrün mit braunroth überlaufen. Blatt ziemlich groß, mit dem Rande etwas flach nach oben gebogen, eiförmig, doch meist dabei nach dem Stiele etwas zugespitzt und dadurch elliptisch, unten fein wollig, mit ziemlich spitzen Zähnen am Rande besetzt. Afterblätter lanzettförmig. Augen ziemlich stark, langherzförmig, mit Wolle besetzt. Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 187. Span. gestr. Gulderling. I, 3. Diel; III. 3 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Spanischer gestreifter Gulderling. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: vielleicht eine deutsche Frucht. Knoop hat Taf. 12 einen Spanischen Gulderling, doch glaube ich mit Diel, daß dieser nicht der obige sei. Zum Unterschiede setzt Diel das Beiwort „gestreifter" hinzu. Ist noch wenig verbreitet, aber besonders auch wegen reicher Tragbarkeit eine gute Haushaltsfrucht. Paßt wahrscheinlich für rauhe Gegenden.

Literatur und Synonyme: Diel XXI. S. 46 unter obigem Namen. Christ Handb. S. 501 hat nur aus Knoop abgeschrieben: von Aehrenthal gibt Taf. 17 eine gute Abbildung.

Gestalt: etwas plattrund zugespitzt, doch oft hoch aussehend, zur Kegelform neigend. Bauch in der Mitte oder etwas mehr nach dem Stiele hin, um den Stiel plattrund gewölbt, nach dem Kelche ziemlich rasch abnehmend und etwas, oft auch wenig abgestumpft. Größe nach Diel 3" breit, 2½" hoch, bei mir 2½" breit, 2¼" hoch.

Kelch: fein und langgespitzt, geschlossen, in kleiner, nicht tiefer Einsenkung, mit feinen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen sanfte Erhabenheiten hin, die oft nur flach sind.

Stiel: stark, holzig, ½—¾" lang, zuweilen nur Fleischbutz, sitzt in ziemlich tiefer, bald glatter, bald rostfarbiger Höhle.

Schale: ziemlich fein, etwas geschmeidig; Grundfarbe vom Baume weißgelb, später ziemlich hochgelb; bei gehörig besonnten scheint aber die Grundfarbe nur durch, und ist die Frucht rundherum mit einem etwas unansehnlichen, in andern Jahren aber freundlichen Roth getuscht, in welcher Röthe man dunklere, zuweilen bandartige Carmoisinstreifen sieht. Punkte ziemlich zahlreich, an der Sonnenseite mit helleren Tupfen umgeben, wodurch die Frucht blaßroth getüpfelt erscheint. Nur Einmal sah ich die Punkte wie Diel sie als charakteristisch angibt, als schöne große sternähnliche Fleckchen. Geruch angenehm alantartig.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, zuweilen schwachröthlich, von feinem, süßen, weinartigen Geschmacke. In schlechten Jahren fand ich den Geschmack etwas fade, und wird die Frucht, nicht gehörig kühl aufbewahrt, zuweilen etwas stippig.

Kernhaus: geschlossen, ziemlich groß; die flachen Kammern enthalten ziemlich viele starke, vollkommene Kerne.

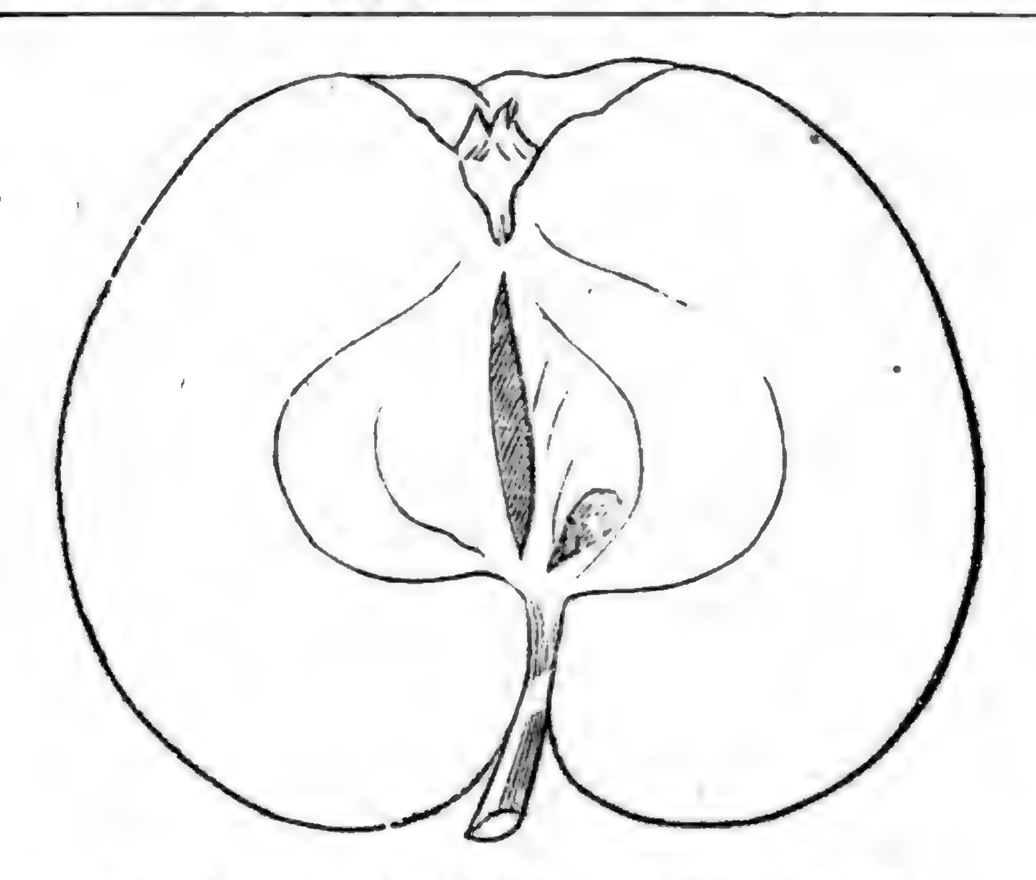
Die Kelchröhre geht als Kegel etwas, — nach Diel bis zur Hälfte — nach dem Kernhause herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahre. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Der Baum wächst gesund und gut, trägt auch früh und reichlich. Sommertriebe schlank, etwas fein, mit feiner Wolle belegt, einem leichten Silberhäutchen stellenweise überzogen, an der Sonnenseite schwärzlich braunroth; zerstreut, doch ziemlich in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich groß, elliptisch oder eiförmig mit auslaufender Spitze, meist rinnenförmig aufwärts gebogen, nicht tief und gerundet gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, herzförmig, Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 188. Braunschweiger Milchapfel. II, 2. Diel; IV, 1 b. Luc.; I, 1 A. Hogg.



Braunschweiger Milchapfel. Diel. * † August.

Heimath und Vorkommen: Deutschland.

Literatur und Synonyme: Braunschweiger Milchapfel Diel 13 B. S. 63. Milchapfel (Christ vollst. Pomol. Nr. 43). Tortenapfel (Hamburg).

Gestalt: rund, kugelförmig, gegen 3″ breit und meistens fast eben so hoch. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich schön abgerundet nach dem Stiel zu.

Kelch: der wenig gespitzte Kelch ist geschlossen, bleibt grün, in ansehnlich tiefer Einsenkung, welche mit feinen Falten oder Rippchen umgeben ist.

Stiel: $^1/_4$—$^1/_2$″ lang, öfters aber nur ein Fleischbutz.

Schale: schönes Strohweiß, glatt, fein, nicht fettig, abgerieben glasartig glänzend. In voller Zeitigung wachsartig strohweiß. Punkte oder vielmehr Tupfen äußerst zahlreich von derselben Farbe vorhanden.

Fleisch: schneeweiß, locker, saftvoll, von einem feinen süß-weinsäuerlichen Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, mit flachen Kammern, wenige vollkommene Kerne enthaltend.

Kelchröhre: geht kegelförmig bis auf das Kernhaus herab.

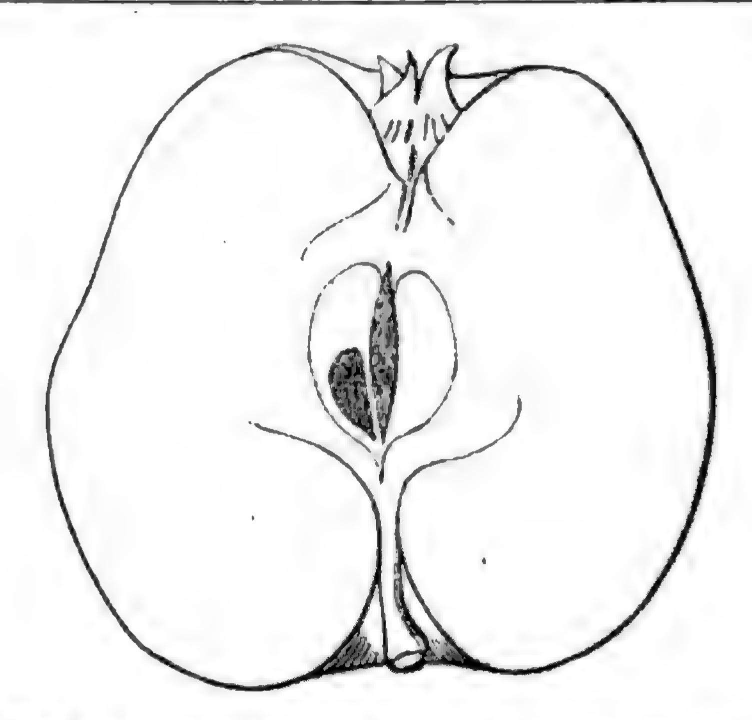
Reife und Nutzung: zeitigt im halben August und hält sich 14 Tage. Wird durch jeden Druck verletzt. Mehr schön als schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: Wachsthum sehr lebhaft und frühzeitig fruchtbar. Die Sommertriebe wenig bewollt, sind an den Augen deutlich eingebogen.

Nur für den Garten; eine Pyramide ist ausreichend.

Schmidt.

No. 189. Rother Jungfernapfel. II, 1. Diel; IV, 2 b. Luc.; II, 2. C. Hogg.



Rother Jungfernapfel. * † Herbst, Winter.
Rother böhmischer Jungfernapfel. Diel.

Seine Heimath ist muthmaßlich Böhmen, doch ist er auch in Schlesien längst heimisch und sehr verbreitet, während er sich in anderen Gegenden Deutschlands weniger findet.

Literatur und Synonyme: Matth. Rößler (1798) erwähnt ihn zuerst in seinem system. Verzeichnisse S. 52 Nr. 182 als Rothen Jungfernapfel; bei Diel H. 10 (Apfelheft VII.) S. 71 heißt er Rother böhmischer Jungfernapfel, bei Oberdieck S. 133 ebenso. In Böhmen und Schlesien wird er schlechthin Rother Jungfernapfel, auch blos Jungfernapfel genannt. Die von Sickler im Teut. Obstg. Bd. 17 S. 83 u. Bd. 18 S. 307 (Dittr. Bd. I. Nr. 471 u. 470) beschriebenen Jungfernäpfel sind gänzlich verschieden; wie denn die Namen Jungfernapfel und Jungfernbirne an verschiedenen Orten verschiedenen Früchten beigelegt zu werden pflegen.

Gestalt: mittelgroß, hoch aussehend, meist nach dem Kelch zu etwas stärker, zuweilen aber auch fast gleichmäßig nach beiden Seiten hin abnehmend. In diesem Falle sitzt der Bauch in der Mitte, im andern ein wenig mehr nach dem Stiele zu. Auf Hochstamm erreicht die fast immer etwas, oft recht stark verschobene Frucht, wenn nicht ausgebrochen wurde, selten mehr als 2″, gewöhnlich bleibt sie kleiner. Doch gibt Diel die Größe auf 2½″, Oberdieck auf 2¼″ an. Der Apfel hat einige Aehnlichkeit mit dem Rothen Wintertaubenapfel, ist aber stets weniger zugespitzt und gehört zu den wahren Rosenäpfeln.

Kelch: gewöhnlich nur halb geschlossen (nach Diel geschlossen, die dünnen meist vollkommenen Kelchblätter mit den Spitzen zurückgebogen. Die Einsenkung ist ziemlich tief, mit kleinen, zuweilen beulenartigen

Falten versehen, von welchen einige als bemerkbare Erhabenheiten sich über die Frucht hinziehen. Die Kelchröhre ist kurz und abgestumpft; in dieselbe hinein reicht als zarte Spitze die Fortsetzung des Kernhauses.

Stiel: von verschiedener Länge und Stärke, ½"—1"; die kürzern Stiele sind zugleich dicker. Die Stielhöhle ist eng, tief und feinberostet.

Schale: fein, in der Grundfarbe hellgelb, an starkbesonnten Früchten aber mit einem schönen dunkeln Lackroth (Diel bezeichnet die eigenthümliche Färbung als blutfarbig mit Carmin vermischt oder hellleberfarbig) so bedeckt, daß die Grundfarbe nur in feinen Streifen durchscheint. An beschatteten Früchten ist das Roth weit heller, die Grundfarbe auf der Schattenseite zwar fast immer mit Roth unregelmäßig gemischt, aber doch deutlich zu erkennen. Am Baume ist der Apfel mit leichtem Duft bedeckt, abgerieben aber, besonders in der Zeit der vollen Reife sehr schön glänzend. Punkte sind zwar vorhanden, aber nur bei weniger besonnten Früchten leicht zu erkennen.

Fleisch: weiß, zuweilen mit rothen Adern durchzogen, locker, aber nicht sehr saftreich. Der Geschmack ist weinsäuerlich und nur auf gutem Boden und bei gutem Stande des Baums, wie Diel bemerkt, gewürzt und dann recht angenehm. Geruch ist wenig vorhanden und eigentlich nur in der vollen Reife bemerkbar.

Kernhaus: groß, ungleichmäßig herzförmig, in der Mitte oft aufgerissen, mit weiten Kammern, deren Wände nicht selten etwas rissig sind. Die zahlreichen Kerne sind dick, herzförmig, ziemlich dunkel gefärbt.

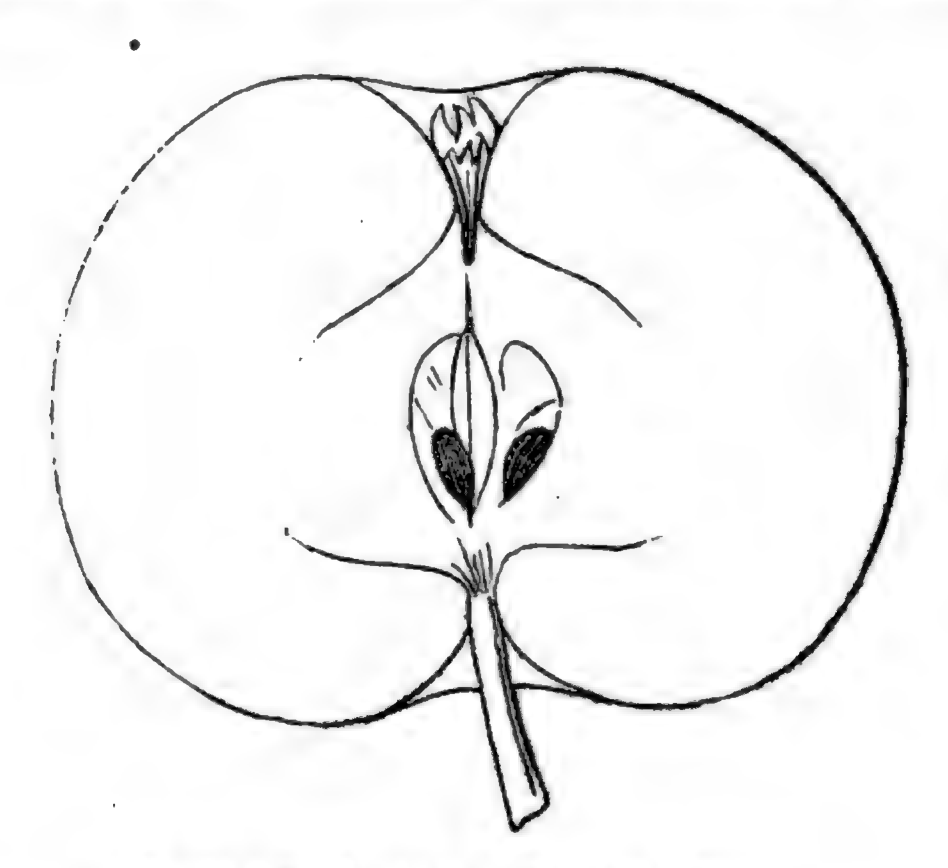
Reifzeit und Nutzung: nach Rößler soll der Apfel im December reifen und sich lange halten. Das Letzte ist zwar wahr, da er nicht leicht fault; aber Diel bemerkt ganz richtig, daß die Frucht gegen Weihnachten ihren Saft verliert. Damit geht dann auch der würzige Geschmack verloren, der etwas Alantartiges hat. Nach Diel reift der Apfel Ende October oder Anfang November; in Schlesien tritt die volle Reife meist gegen die Mitte des November ein und dauert etwa 4 Wochen.

Der Baum wird nicht sehr groß, bildet aber eine hübsche, dichte Krone und ist sehr fruchtbar. Die schlanken Sommertriebe sind weißlich bewollt und wenig punktirt. Das feingezahnte eiförmige Blatt ist nicht groß und matt hellgrün gefärbt.

Die Sorte kann wegen großer Fruchtbarkeit und Dauerhaftigkeit des Baumes zu allgemeinerem Anbau empfohlen werden. In gut durchgearbeitetem, nicht zu trockenen Gartenboden kann man auf Zwerg- und Halbstämmen, besonders wenn man ausbricht, recht schöne und wohlschmeckende Früchte ernten, die dann zu dem besten Tafelobst zählen.

Dr. K. Fickert.

No. 190. Rother Polsterapfel. II, 1. Diel; IV, 2 (3) b. Luc.; III, 1 C. Hogg.



Rother Polsterapfel. Diel. †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Süddeutschland. Im nördlichen Deutschland selten vorkommend. Diel erhielt die Sorte als Erdbeerapfel vom Freiherrn v. Stein in Nassau.

Literatur und Synonyme: Erdbeerapfel (Nassau). Diel 6. Heft S. 27. v. Aehrenthal gibt Taf. 15 Abbildung.

Gestalt: meistens etwas hochaussehend, doch oft auch kugelförmig. Vom Hochstamm 2³/₄" breit und fast eben so hoch. Kugelförmige von 3" Breite messen 2¹/₂—2³/₄" in der Höhe. Die größte Wölbung der Frucht befindet sich in deren Mitte.

Kelch: klein, geschlossen, in einer sehr tiefen Einsenkung, in welcher sich mehrere flache Erhabenheiten befinden, die über die Frucht zum Theil sanft verlaufen und besonders bei kugelförmigen Früchten deren Rundung verderben.

Stiel: stark, ³/₄" lang, öfters aber nur der Wölbung gleichstehend, sitzt in einer etwas engen, tiefen, gewöhnlich glatten Höhle.

Schale: die hellgrüne Grundfarbe wird bei voller Zeitigung hellgelb. Bei besonnten Früchten ist die Schale überall mit einem trüben leichten Blutroth überlaufen, sonnenwärts dunkler glanzlos verwaschen,

oft um die Stielwölbung noch gestreift, oft streifenlos. Außerdem undeutlich punktirt, schwärzlich rostfleckig.

Fleisch: mattweiß, markigt und saftreich, von einem angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Oefters ist dasselbe um das Kernhaus blaß geröthet.

Kernhaus: groß, bald offen, bald halb geschlossen, auf dem Stiel stehend, theils mit flachen, theils weiten Kammern versehen, welche vollkommene Kerne enthalten.

Kelchröhre: geht kegelförmig bis auf das Kernhaus herab.

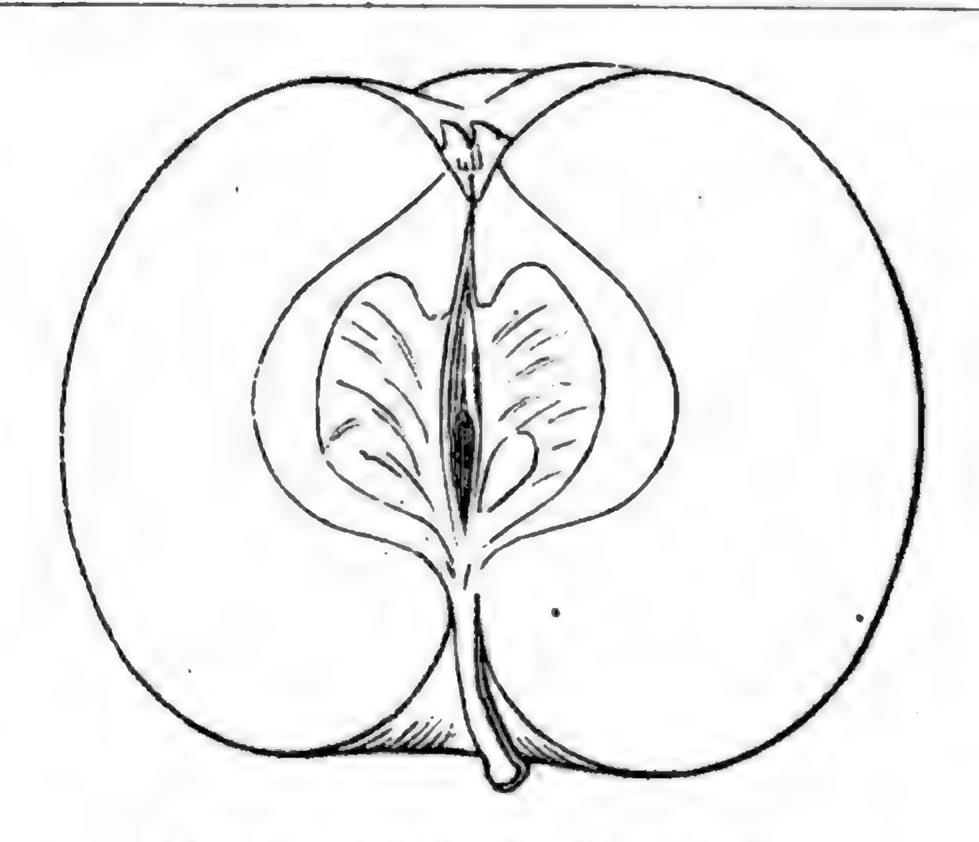
Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt Anfangs November und hält sich bis tief in den Winter. Schätzbar für die Oeconomie, aber weniger für den rohen Genuß geeignet.

Eigenschaften des Baumes: er bildet eine flache, verworrene Krone, deren Aeste sich gerne niederhängen, wird indeß bald und sehr fruchtbar. Die mit einem Silberhäutchen überdeckten Sommertriebe sind von trüb braunrother Farbe mit sehr wenigen, feinen, weißen Punkten besetzt. Das Blatt ist zum Theil gebogen gezahnt, nach obenhin aber mit mehr spitzen Zähnen besetzt. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Verdient wegen großer Tragbarkeit für den Landmann weitere Verbreitung, gedeiht jedoch nicht in kaltem tiefliegenden Boden.

Schmidt.

No. 191. Rother Kronenapfel. II, 1. Diel; IV. 3 a. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Rother Kronenapfel. ** †† Winter.
Rother Winter-Kronenapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den alten, schon ziemlich verbreiteten Sorten, verdient auch häufige Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 89 Rother Winter-Kronenapfel. Das Beiwort Winter soll ihn vom Sommer-Kronenapfel unterscheiden, kann indeß immerhin im Namen fehlen. — Knoop Taf. 7 Rothe Kroons-Apple, Rode Agt, Tulp-Kroon, ziemlich kenntlich. Chr. v. P. N. 82 T.O.G. XVI. Taf. 7 nicht gehörig kenntlich, wenigstens im Colorit zu hell gehalten.

Gestalt: neigt zur Kugelform, oft plattrund, häufig aber von der Mitte aus nach dem Kelche stärker zugespitzt, als obige Figur, die nach einer in Zeven hinter Bremen bei Herrn Amtsrentmeister Woltmann erwachsenen Frucht gezeichnet ist, und die von Diel angegebene Größe hat, 2¾" breit und fast so hoch. In meinem trocknen Boden wurde die Frucht hochstämmig bisher nicht über 2¼—2½" breit. Die Form ist selten regelmäßig, die Rundung durch sich vordrängende Erhabenheiten meist verschoben und die Hälften der Frucht von ungleicher Höhe.

Kelch: offen (bei kleinen Früchten bei mir auch geschlossen), häufig grün bleibend, steht bald in seichter, bald in mehr tiefer, ziemlich enger Senkung, meistens mit einigen Falten umgeben, die von der Kelchwölbung aus als breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: dünn, 1/2—3/4" lang, holzig, ragt selten über die Stielwölbung hinaus und steht in mäßig weiter und tiefer, zuweilen etwas rostfarbiger Höhle.

Schale: zart, abgerieben glänzend, vom Baume weißgrünlich, im Liegen strohgelb; die Sonnenseite ist zur Hälfte, wie Diel es bezeichnet, schön dunkelcarmoisinroth punktirt oder getuscht, und in diesem Roth nicht zu häufig und kurz abgesetzt noch dunkler gestreift, welche Streifen blasser und mehr in bloß punktirter Manier um den größern Theil der Frucht sich herumziehen, — oder wie ich es hier, bei etwas blässerer Färbung bezeichnete: schön carmoisinroth fein und kurz abgesetzt gestreift, und dazwischen an den rechten Sonnenstellen noch zahlreich und fast ebenso lebhaft roth punktirt, daß die Grundfarbe nur durchscheint. Punkte hat die Frucht nach Diel gar keine und nur im Roth feine gelbliche Stippchen, die ich gleichfalls häufig und eigentliche Punkte wenigstens sehr wenig bemerklich fand. Einzeln finden sich Rostflecken. Geruch schwach, doch angenehm.

Fleisch: stark gelb, fein, zart, saftreich, von zuckerartigem, durch etwas Fenchel erhabenen Geschmacke, wie Diel den Geschmack bezeichnet, oder wie ich hier notirte, von gewürzreichem, edlem, etwas weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: bald offen, bald geschlossen, in den Kammern oft unregelmäßig, mit wenigen kleinen, unförmlichen Kernen.

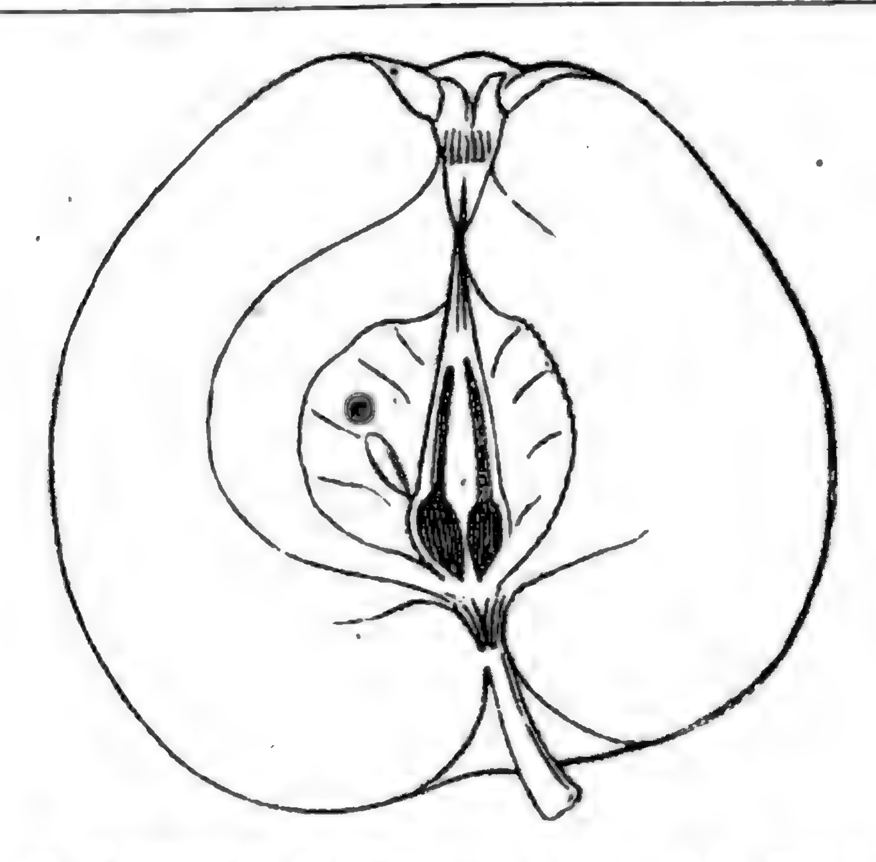
Kelchröhre: nach Diel tiefgehend, war bei mir ein nicht weit herabgehender breiter Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Ende December, ist im Januar und Februar am schmackhaftesten und wird später leicht etwas mehlig. Nach Knoop halten viele Holländer diesen Apfel für den allerbesten und auch bei uns wird er in nicht zu trockenem, guten Boden selbst hochstämmig mit Vortheil gebaut, für die Tafel noch besser als Zwerg und ist für Tafel und Haushalt schätzbar. Auch in Sulingen in etwas feuchterem Boden kannte ich einen reich tragenden Hochstamm mit Früchten von schöner Größe und sah gute Früchte auch an andern Orten.

Der Baum wächst lebhaft, wird ziemlich groß und macht feines Holz, das sich nicht dicht belaubt. Sommerzweige fein, lang und schlank, braunroth, fast ohne Wolle, aber wollig um die Augenträger, nur wenig und fein punktirt. Blatt oval oder mehr eiförmig, mittelgroß oder klein, auch oben etwas wollig und dadurch düster, tief und grob, jedoch scharf gezahnt; Afterblätter fein, lanzettförmig, Augen stark, anliegend, wollig. Augenträger breit und flach.

Oberdieck.

No. 192. Wilkenburger Währapfel. II, 1. Diel; IV, 3 a. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Wilkenburger Währapfel. Oberd. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese schätzbare und sehr haltbare Frucht fand sich im Pfarrgarten meines Geburtsorts und habe ich sie sonst nirgends angetroffen, wie sie sich auch unter meinen Diel'schen Früchten bisher nicht gefunden hat und ich sie nach der kenntlichen Vegetation des Baumes nicht unter anderem Namen besitzen werde. Verdient häufige Anpflanzung und gehört zu der Familie der Kronenäpfel.

Literatur und Synonyme: findet sich nur erst in meiner „Anleitung" S. 245 beschrieben und vermag ich sonst nichts über sie anzugeben.

Gestalt: Form veränderlich, meistens etwas oder selbst stark hoch aussehend, nach dem Kelche stark zugespitzt, $2^1/_2$—3" breit und fast so hoch, andere $^1/_4$" niedriger; Bauch bei den hochaussehenden mehr nach dem Stiele hin; um den Stiel plattrund gewölbt, nach dem Kelche oft stark und konisch abnehmend, nicht selten mit nur kleiner Kelchfläche, die gerne schief steht.

Kelch: halb oder ganz offen, in tiefer, meistens enger Senkung, aus der mehrere, oft ziemlich kantige, doch meist unregelmäßig vortretende Erhöhungen über die Frucht hinlaufen und die Gestalt meist verderben und verschieben.

Stiel: holzig, kurz, oft der Stielwölbung nicht gleichstehend, in meist weiter, oft recht tiefer, bald glatter, bald mit Rost belegter Höhle, der sich oft selbst strahlig auf der Stielwölbung etwas verbreitet.

Schale: fein, nicht fettig werdend, am Baume mit etwas Duft belegt, matt gelblichgrün, später fast hochgelb. Besonnte haben fast rundherum viele kurzabgesetzte Carmoisinstreifen und sind dazwischen punktirt oder leicht getuscht, so daß die rechte Sonnenseite fast verwaschen erscheint. Die Röthe ist unansehnlich bräunlich und wird erst gegen die Reife freundlich. Punkte fein, fallen nicht ins Auge, häufig mit weißen Dupfen unter der Haut umgeben, in der Röthe graue Rostanflüge nicht häufig, aber öfter fanden sich schwärzliche, eingesenkte Flecken.

Fleisch: gelblichweiß, fein, in der rechten Reife im Frühlinge zart und mürbe, von gewürzreichem, fein weinartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: meist ziemlich offen, unregelmäßig; Kerne vollkommen, ziemlich zahlreich.

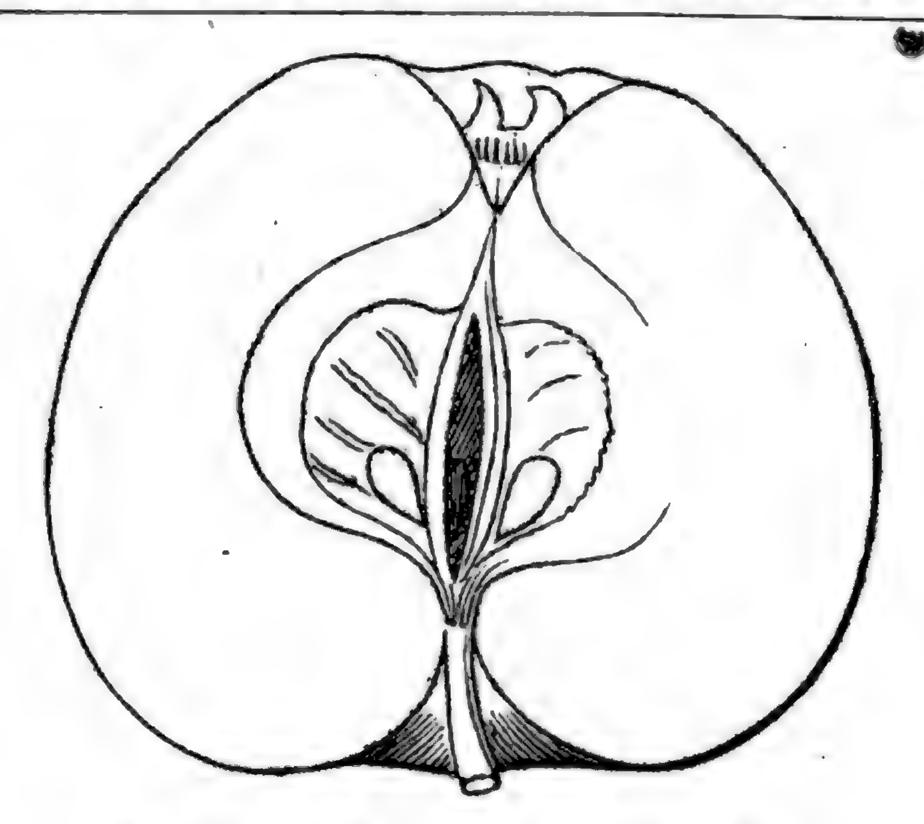
Kelchröhre: kegelförmig, etwas herabgehend.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im April und hält sich bis nach Pfingsten, zu welcher Zeit er auch für die Tafel besonders schätzbar ist. Für die Küche kann er den ganzen Winter hindurch gebraucht werden. Meine Mutter packte im Herbste die Früchte, in Papier gewickelt, in Tonnen und waren sie dann im Frühlinge sehr gut und frisch.

Der Baum wächst rasch, ist gesund, gedeiht auch in schlechterem Boden und trägt früh und reichlich, wird aber nur mäßig groß. Er bildet eine reichverzweigte Krone mit langem, schlanken, sich merklich hängenden Fruchtholze. Sommerzweige lang und schlank, ziemlich fein, mit Wolle ziemlich stark belegt, trüb erdbraunroth, stark silberhäutig, ziemlich reich punktirt. Blatt ziemlich klein bis mittelgroß, fast flach ausgebreitet, unten stark und auch oben etwas wollig und dadurch düster von Ansehen, meist eiförmig, stark und grob gezahnt. Afterblätter stark, lanzettförmig; Augen stark, herzförmig, ziemlich weißwollig.

Oberdieck.

No. 193. Jansen von Welten. II, 1. Diel; IV, 3 (2) b. Luc.; III, 2 B (C). Hogg.



Jansen von Welten. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese höchst schätzbare Frucht erzog Herr Jansen in Welten, 3 Stunden von Aachen. Durch ihre Güte hat sie schon einige Verbreitung in Deutschland gefunden und verdient die häufigste Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Diel A-B. VI. S. 25 unter obigem Namen. Da die Frucht Aehnlichkeit mit den Reinetten hat und doch durch ihr zartes Fleisch mehr zu den Rosenäpfeln gehört, versandte sie Diel anfangs theils als Reinette von Welten, theils als Rosenapfel von Welten und behielt schließlich obigen, ihr auch am meisten gebührenden Namen. Herr Pfennigs in Aachen, der Diel eine Kiste voll Früchte sandte, hatte die Frucht Couronne des pommes getauft. v. Aehrenthal bildet sie Taf. 75 nicht kenntlich ab, etwas schon besser das T. Obstcab. Nr. 16, doch recht angemessen auch nicht.

Gestalt: hochaussehend, breit zugespitzt, so daß manche Früchte die Form eines Schlotterapfels annehmen. Größe nach Diel 2³/₄" breit und hoch, oft ¹/₄" weniger hoch als breit. Auch bei mir erreichten gute Früchte vom Hochstamm die Größe der obigen Figur; aus dem Rheingau lagen in Gotha 1859 noch merklich größere und auch weit stärker als hier geröthete Früchte vor. Der häufig unregelmäßige Bauch sitzt immer etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich mehr oder weniger flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker und oft etwas zugespitzt ab.

Kelch: feingespitzt, theils ziemlich offen, meistens jedoch geschlossen, sitzt in tiefer, ziemlich schüsselförmiger Senkung, mit einigen feinen Rippchen umgeben, die häufig über die Frucht hinlaufen, einzeln sich vordrängen und dadurch die Form entstellen, oder die Hälften der Frucht ungleich machen.

Stiel: sehr kurz, sitzt in enger, ziemlich tiefer, oft durch einen Fleischwulst verengter und zuweilen rostfarbiger Höhle.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, vom Baume strohweiß, in der Reife hoch citronengelb; die Sonnenseite ist nach Diel mit einer oft recht starken purpurartigen Röthe wie rein verwaschen, in der man noch ziemlich viele dunkelrothere, abgesetzte Streifen sieht, die sich oft auch über die Schattenseite verbreiten. Ich fand hier in den meisten Jahren die Röthe weniger stark und mehr gestreift und dazwischen punktirt, als verwaschen. Die Punkte sind in der Grundfarbe weitläuftig vertheilt, in der Röthe zahlreicher und nach Diel braun; ich fand sie in der Röthe mehr grau, oder als feine, mit einem gelblichen Kreischen umgebene Rostpunkte. Geruch angenehm und gewürzreich.

Das Fleisch ist gelblich, fein, hinreichend saftreich, parmänenartig zart und mürbe. Den Geschmack bezeichnet Diel als zuckerreichen, gewürzhaften, fein rosenartigen Zimmtgeschmack; ich bezeichnete ihn hier als edlen schwachweinigen, nur etwas zimmtartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: groß, oft offen und lang; die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, lange, scharf zugespitzte Kerne.

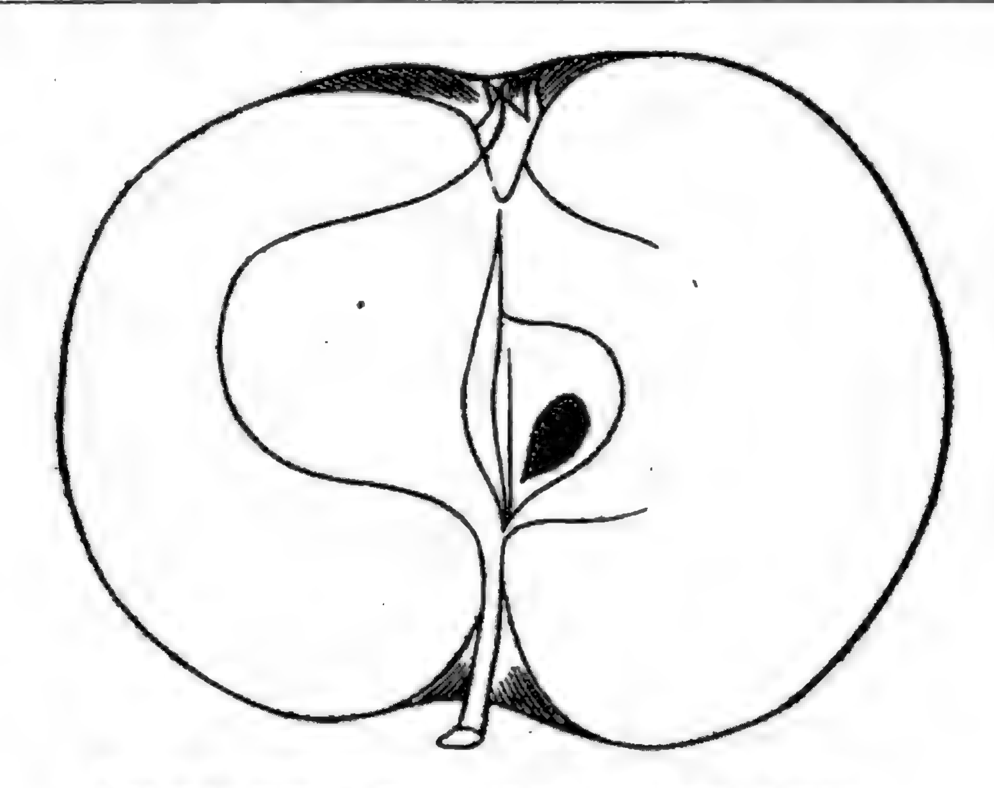
Die Kelchröhre geht als Kegel ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis zum Sommer; für Tafel und Haushalt gleich schätzbar. Daß die Frucht, wie Diel will, im Frühjahr welke, wenn sie nicht spät gebrochen werde, habe ich nicht bemerkt.

Der Baum wächst nach Diel nicht frech, treibt feines Holz, setzt bald Fruchtspieße an und macht eine kugelförmige Krone. Meine noch jungen Bäume stimmten damit überein und zeigten sich in allerlei Boden gesund und wuchshaft. Die Sommertriebe sind schlank, mit feiner, weißgrauer Wolle bedeckt, hell erdbraunroth, stellenweise etwas silberhäutig, nur mäßig und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mäßig groß, meistens elliptisch oder breitelliptisch, nicht selten zur Eiform neigend, mit schöner, auslaufender Spitze, nicht glänzend, unten wollig und stark und grob gezahnt. Afterblätter fadenförmig, oft lanzettförmig; Augen dick herzförmig, wenig wollig; Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 194. Hohenh. Schmelzling. II, 2. Diel; IV, 3 (2) b. Luc.; II, 1 B (C). Hogg.



Hohenheimer Schmelzling. Luc. * †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: ein in Württemberg sehr verbreiteter Apfel, der sowohl in den wärmeren, als rauheren Gegenden des Landes zu finden ist; er kam in den Ausstellungen in Württemberg unter folgenden Namen vor: Rosmarinapfel, Veilchenapfel, Rosenapfel, Jakobacher, Bamberger, Mostapfel, Apfelmußer, Pfaffenapfel, Citronenapfel, Göppinger. Ich glaubte früher, daß diese Sorte in Württemberg heimisch wäre, fand sie aber sowohl auf den norddeutschen, als französischen Ausstellungen vor, weßhalb sie doch wohl nur als eingewandert zu betrachten ist.

Literatur und Synonyme: Kernobstſ. Württemb. S. 53. Dittrich führt als Rambour franc unter 515 einen Apfel auf, der höchst wahrscheinlich unser Schmelzling ist. Auf der Pariser Ausstellung kam unsere Sorte mehrfach vor unter dem Namen Rambourg. Ich glaubte eine Zeit lang, daß der sogenannte Botzener Rosmarinapfel Diels nichts Anderes als unsere Sorte sei, zumal letztere auch hier als Rosmarinapfel vorkam, allein eine an Oberdieck zur Vergleichung gesendete Frucht wurde von diesem als verschieden von dem Tiroler Schmelzling = Botzener Rosmarinapfel Diels erkannt.

Gestalt: die Abbildung zeigt die Mittelform; einzelne Früchte finden sich größer; auf Zwergbaum erlangen sie einen 1/4 beträchtlicheren Umfang. Der Bauch ist in der Mitte der Frucht und beide Wölbungen sind nur wenig verschieden, doch ist die Form stets plattrund und die Rundung fast vollständig eben, doch nicht selten eine Hälfte etwas höher

als die andere; auch mitunter sind einige sehr flache Erhabenheiten auf dem Bauch bemerklich; doch dies nur bei sehr großen Exemplaren:

Kelch: klein, spitzblättrig, geschlossen, in einer fast ganz ebenen, ziemlich weiten, doch auch mitunter durch breite Hervorragungen beengten Einsenkung.

Stiel: kurz, $^1/_2$—$^3/_4$" lang, dick, etwas fleischig, selten die Stielhöhle überragend, welche trichterförmig, mitteltief und mit zimmtgelbem Rost strahlig bekleidet ist.

Schale: glänzend, glatt, mitunter geschmeidig und auch wie fettig werdend. Grundfarbe: helles Goldgelb, wovon aber wenig zu sehen, indem fast die ganze Schale mit dem schönsten Carmoisin lavirt und wie marmorirt, punktirt und bandartig gestreift ist; in dem Brennpunkt der Sonne ist die Röthe intensiv blutroth. Punkte einzeln, sehr sichtbar, grau und unregelmäßig. Eisenmale finden sich an jeder Frucht; auch häufig ein bandartiger, zimmtgelber Roststreifen von der Stielwölbung heraufgehend.

Fleisch: mürb, locker, sehr saftig, von angenehm süß weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: etwas hohlachsig; Kammern ziemlich weit, vollkommene Samen enthaltend.

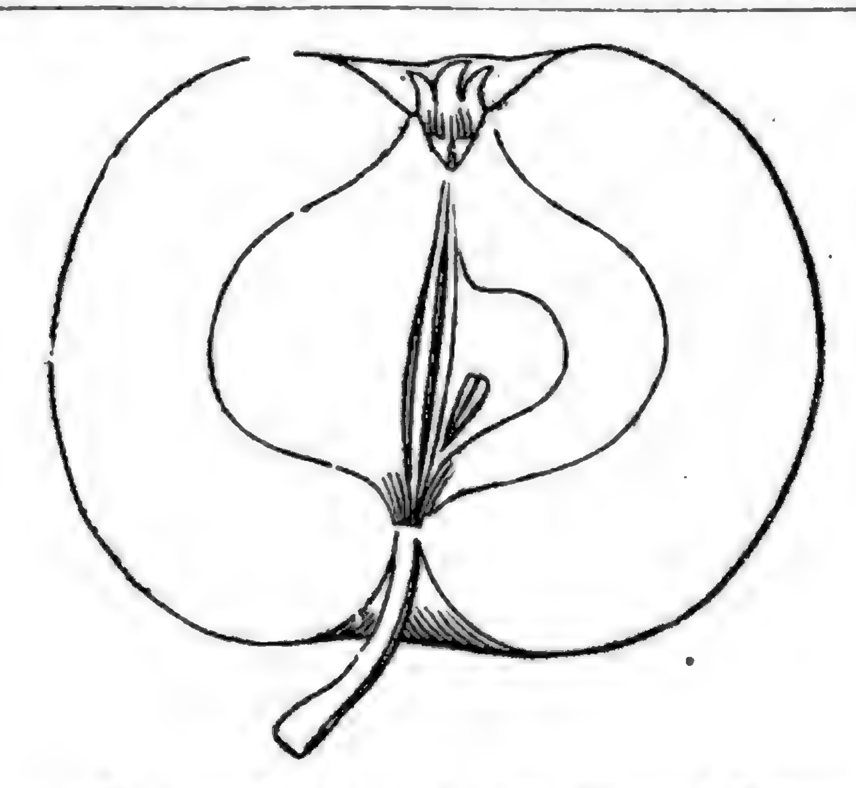
Kelchröhre: ziemlich weit und tief, kegelförmig.

Reife und Nutzung: October, November, hält bis Mitte December. Tafelapfel vom 2ten Rang, zum Welken, Kochen und auch zu Most sehr zu schätzen. Gesuchte Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine umfangreiche, breitgewölbte Krone, die Aeste sind stark abstehend, locker gestellt und von unten bis oben mit kurzem Fruchtholz dicht besetzt. Sommertriebe braunroth, glänzend, an der Spitze wollig, wenig punktirt; die Blätter breit herzförmig, mit aufgesetzter, kurzer Spitze, ziemlich regelmäßig doppelt gezahnt. In der Baumschule wächst der Baum zwar kräftig, bildet aber doch ohne Beihülfe des Pfahles keine schönen Hochstämme. Die Tragbarkeit dieser Sorte ist keine sehr reichliche. Die Frucht ist am Baume sehr einladend, weßhalb er an Straßen nicht gesetzt werden darf.

Ed. Lucas.

No. 195. Tiroler Schmelzling. II, 2. Diel; IV, 3 b. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Tiroler Schmelzling. Oberd. * †† Winter.

Botzener Rosmarinapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt die Frucht aus Wien. Ob sie bei Botzen wirklich gebaut wird, bleibt ungewiß, da Lucas mir meldete, daß diese Frucht dort unbekannt sei. Von Diel erhielt ich die Sorte falsch, habe sie aber von Bödiker, Bornmüller und Dittrich überein, und somit sicher ächt.

Literatur und Synonyme: kommt wohl nur bei Diel in der 2ten Fortsetzung des Catalogs S. 25 vor, sowie bei Dittrich I. S. 235 unter bloßer Wiederholung der Angaben Diels. Um der so oft vorkommenden Verwechslung vorzubeugen, welche durch den Diel'schen Namen gegenüber den wahren Rosmarinäpfeln, die gerade in und bei Botzen am meisten gebaut werden, entstanden und welche Anfänger oft irre führen mußte, wurde der Name wie oben abgeändert.

Gestalt: flachrund, 2½" breit, 2" hoch. Bauch ziemlich in der Mitte und nach beiden Seiten fast gleichmäßig abnehmend.

Kelch: langgespitzt, fast geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, sitzt in weiter, ziemlich flacher Senkung, mit feinen Falten und flachen Beulen umgeben, welche meist nur sehr flach über die Frucht hinlaufen, zuweilen jedoch auch merklicher hervortreten.

Stiel: bald holzig und gegen 1" lang, bald ein Fleischbutz, sitzt in geräumiger, tiefer, allermeist mit Rost bekleideter Höhle, der sich nicht selten strahlig selbst noch über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, im Liegen etwas fein fettig, vom Baume gelblichgrün, später schön gelb. Die Sonnenseite ist mit Carmoisinstreifen etwas sanft gezeichnet und dazwischen ebenso etwas blässer punktirt, oft fast getuscht, wodurch die Röthe dann ziemlich stark wird. Bei recht besonnten ziehen die Streifen sich blässer rund um den Stiel. Punkte fein, zerstreut, fallen nicht ins Auge, sind jedoch im Roth oft mit helleren Dupfen umgeben. Geruch fein, ziemlich stark.

Fleisch: gelblich, mürbe, fein, saftreich, von recht angenehmem, süßen Weingeschmack, der in voller Reife mehr bloß zuckerartig wird.

Kernhaus: klein, in die Breite gehend, bald geschlossen mit hohler Achse, bald auch etwas offen. Kammern flach und Kerne meist unvollkommen.

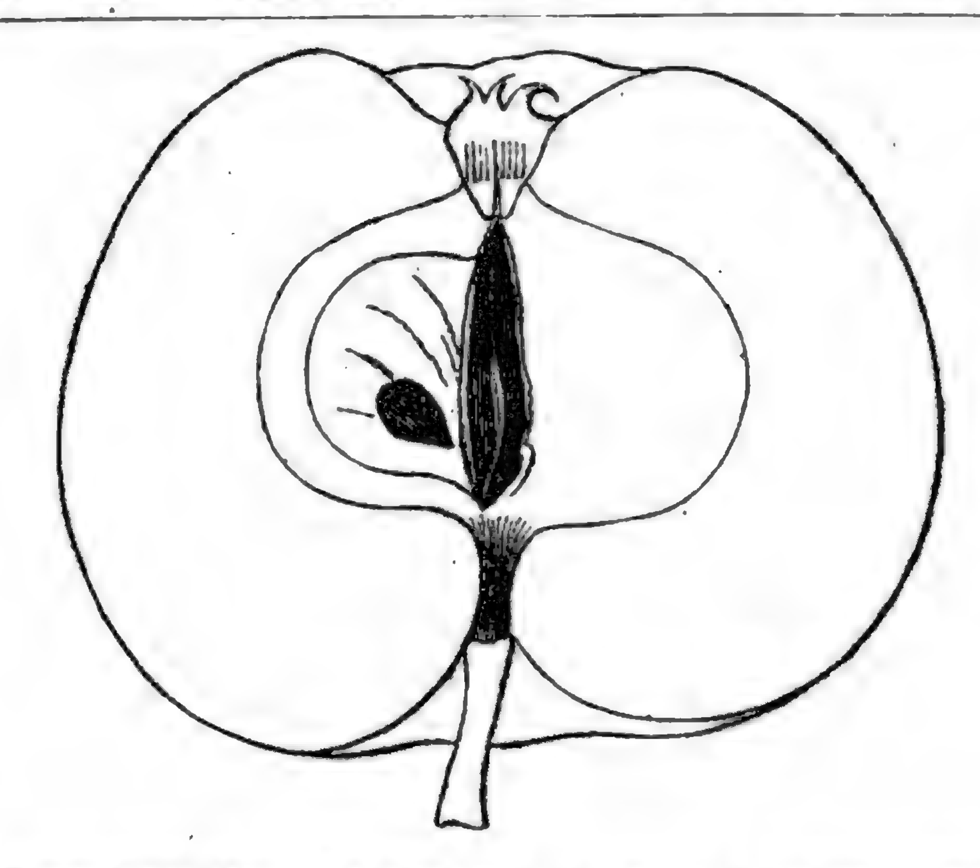
Kelchröhre: nicht weit herabgehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt früh im November und hält sich bis in den Winter. Scheint hier nördlich an Geschmack geringer zu sein als in Dietz, hatte auch in den warmen Jahren 1857 und 1858 etwas loses Fleisch. Für die Küche ist er auch nördlicher sehr brauchbar und für die Tafel immer noch angenehm.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und war bei mir bisher in allerlei Boden gesund. Die Probezweige und ein Zwergbaum setzten früh kurzes Fruchtholz an und trugen reichlich. Einen größeren Baum davon sah ich noch nicht. Die Sommertriebe sind schlank, nach oben feinwollig, silberhäutig, dunkelbraunroth, meist häufig punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, unten feinwollig, unten am Triebe elliptisch, nach der Mitte eiförmig, stumpfspitz gezahnt. Afterblätter lanzettförmig; Augen stark und lang, schmutzig dunkelbraun und etwas mit Wolle besetzt.

Oberdieck.

No. 196. Amerikan. Pfirschenapfel. II, 2. Diel; IV, 3 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Amerikanischer Pfirschenapfel. v. Flot. * † Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich ein amerikanischer Apfel, welchen ich unter dem Namen American Peach A. von der Wiener Gartenbaugesellschaft erhalten habe, der aber noch sehr wenig bekannt zu sein scheint.

Literatur und Synonyme: ich finde den Apfel nur in Hogg, S. 215, ganz kurz, mit Beziehung auf den Londoner Catalog Nro. 9 erwähnt. Beide Beschreibungen treffen auch in Form, Farbe und Güte mit der meinigen überein, aber nicht in der Reifzeit, die schon im September stattfinden soll. Downing hat ihn nicht. Auch von dem Irish Peach des gedachten Catalogs, Hoggs, Downings ꝛc. unterscheidet er sich schon durch die Reife und Dauer. — Er ist auch nicht zu verwechseln mit dem Pigeonnet der Engländer (Hogg p. 156), der von Einigen (s. den angeführten Catal.) auch American Peach genannt wird. — Im Aeußeren hat er einige Aehnlichkeit mit dem Sommerraban.

Gestalt: 2⁵/₆" breit und 2¹/₆" hoch, etwas plattgedrückt, im Querschnitt schön rund.

Schale: fein, glatt, geschmeidig; von Farbe weißlich strohgelb, auf der Sonnenseite mit schönem Carmosinroth bespritzt und verrieben und darin auch kurz gestreift. Im Gelben findet man feine, braune Punkte, die nach dem Kelche zu weißlich werden, übrigens aber gewöhnlich, besonders in sonnigen Jahren, um die Stielvertiefung herum mit starken, weißlichen Monden umgeben sind und dadurch deutlicher erscheinen. In kühlen, feuchten Jahrgängen bemerkt man die Monde weniger.

Kelch: grün, lang und fein gespitzt, wollig, geschlossen. Vertiefung fein, faltig. — Die Kelchhöhle bildet mit der kurzen Röhre einen breiten, abgestumpften Kegel.

Stiel: grün, wollig; Vertiefung theils strahligrostig, theils, wo dies nicht der Fall, weißlich gefärbt oder überlaufen.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, groß; Fächer deßgleichen, geräumig und offen.

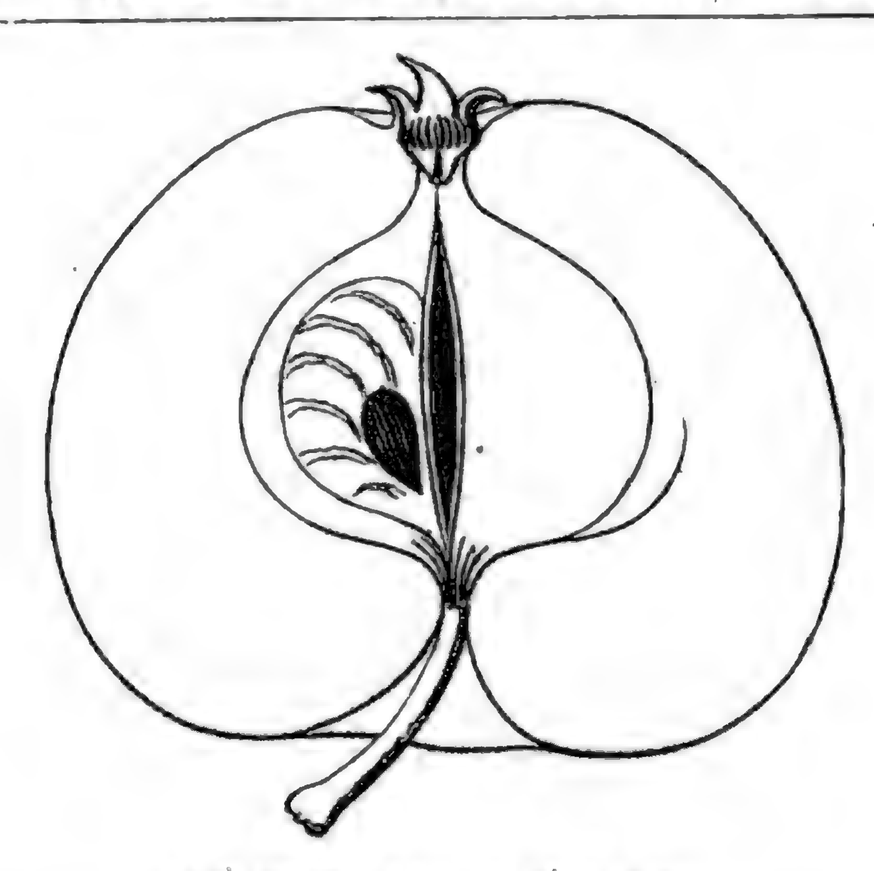
Fleisch: gelblichweiß, fein, etwas fest, doch brüchig, bei gehöriger Reife von angenehmem, fein weinsäuerlichen, etwas beerenartigen Geschmack. Geruch kaum merklich.

Reife und Nutzung: reift bei mir nicht vor dem November und muß spät abgenommen werden, hält sich dann aber auch lange in den Winter hinein. — Ein Tafelapfel 2ten Ranges, der sich durch seine angenehme, von andern abweichende Färbung auszeichnet, aber auch in der Wirthschaft gut zu gebrauchen ist.

Baum: scheint nicht groß, aber kräftig zu werden, wird bald und sehr fruchtbar.

v. Flotow.

No. 197. **Baldwin.** II, 2. Diel; IV, 3 b. Lucas; III, 2 B. Hogg.



Baldwin. Ken. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: stammt aus Massachusets in Nord-Amerika, wo er auch besonders stark gebaut und auf den Markt in Boston gebracht wird. — Meine Reiser stammen von Baumann in Bollwiller.

Literatur und Synonyme: Downing 98 beschreibt ihn unter obigem Namen und gibt einen schönen Abriß desselben. Als Synonyme gibt er die Namen Pecker und Woodpecker an. Der Londoner Catalog hat ihn unter Nro. 20 und fügt als Synon. bei: Red Baldwin und Butters. — Ob Dittrichs: Balduins rother Pepping III. 53 hieher gehöre, muß ich unentschieden lassen; die Beziehung auf den London. Cat. Nro. 40 ist jedenfalls irrig. Die Beschreibung weicht auch nicht unwesentlich ab. — In Behrens Cat. Nro. 478 sehr empfohlen. Die belgischen Annalen III. S. 47 geben Beschreibung und Abbildung.

Gestalt und Größe: mittelmäßig, etwa 2²/₃" breit und 2¹/₃" hoch (nach Downing 3¹/₄" breit und 2²/₃" hoch), zuweilen und unter recht günstigen Umständen wohl größer; nach oben etwas zulaufend.

Schale: fein, glatt, wenig geschmeidig, Grundfarbe blaßgelb, wovon aber wenig rein zu sehen, denn sie ist fast ganz mit schwachem, trüben Gelbroth überlaufen und darauf mit lebhaftem Carmoisinroth verrieben, gefleckt und fein gestreift, was meist nur nach der Schattenseite deutlich hervortritt, auf der Sonnenseite aber oft dunkel und blutroth erscheint und der Frucht ein ausgezeichnetes Ansehen gibt. Uebrigens ist die Schale mit hellbraungrauen, deutlichen Punkten versehen, die

sich besonders auf dem dunkeln Grunde nach dem Stiele zu gut auszeichnen.

Kelch: grün, lang, etwas wollig, geschlossen, mit feinen Falten umgeben, die sich aber nicht über den Rand der Vertiefung erstrecken. — Querdurchschnitt rund.

Stiel: grünlich und röthlich, etwas wollig, ziemlich lang und knospig. Vertiefung etwas rostig.

Kernhaus: nur schwach angedeutet; Fächer sehr groß, offen, geräumig, meist 2 schöne Kerne enthaltend.

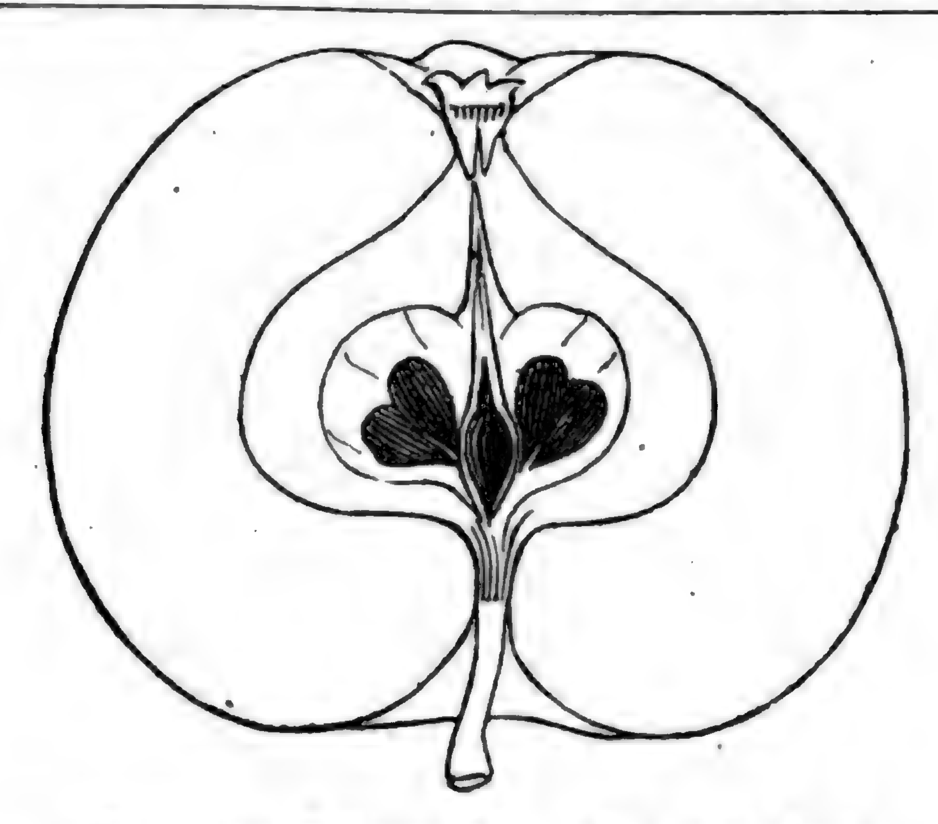
Fleisch: gelblich, fein, mürbe, saftig, angenehm fein, süß, weinig säuerlich, fast etwas calvill- oder rosenartig gewürzt, von sehr angenehmem Geschmack. — Downing sagt: mit einer angenehmen Mischung von Zuckerhaftem und Säuerlichen; von hohem Wohlgeschmack. — Geruch sehr angenehm.

Reife und Nutzung: November und den Winter hindurch; als Tafel- und Wirthschaftsfrucht sehr zu empfehlen. Scheint auch bei uns, sowie in Amerika häufigeren Anbau zu verdienen. Nach Downing steht er an der Spitze aller Aepfel Neu-Englands. — Hogg bezeichnet ihn nur als Küchenapfel, obschon er ihn wie Downing beschreibt, fügt aber auch hinzu: aber wie die meisten amerikanischen Sorten, erreicht er bei uns nicht die Größe und den Geschmack, welche er auf seinem vaterländischen Boden erhält.

Der Baum soll kräftig sein und reichlich tragen.

v. Flotow.

No. 198. Englischer Erdbeerapfel. II, 2. Diel; IV, 3 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Englischer Erdbeerapfel. Diel. * †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: ein englischer Apfel. Nach Hogg hat Diel aus London die rechte Sorte erhalten. Ist eine sehr beachtungswerthe Haushaltsfrucht und noch recht angenehm für die Tafel, und empfiehlt sich durch recht reiche Tragbarkeit.

Literatur und Synonyme: Diel, Catal. 2te Forts. S. 21, Engl. Erdbeerapfel, Strawberry Apple. Lond. Catal. S. 42 und Hogg S. 230, 192 u. 283 haben drei Strawberrys, einen Early Strawberry mit dem Synonym American red Juneating, der Mitte Juli reife, einen starkgestreiften, $2^1/_2$" breiten Summer Strawberry, der besonders bei Lancashire gebaut werde und im September reift, und einen Winter Strawberry, dessen Hogg S. 283 nur kurz als eines guten, mehr als mittelgroßen, stark gestreiften Winterapfels gedenkt und auf Ronalds Pyrus malus Nro. 59, Taf. 30, Fig. 3, verweiset. Vielleicht ist dieser letztere, der ganz ähnlich in den kurzen Angaben beschrieben wird, der Obige. — v. Aehrenthal gibt Taf. 81 eine kenntliche, nur etwas zu schöne Abbildung. Wenn Herr Dochnahl im Sichern Führer die Vermuthung aufstellt, ob obiger Apfel wohl mit dem Danziger Kantapfel identisch sei, so ist zu bemerken, daß in der Natur beide Früchte gar keine Aehnlichkeit haben.

Gestalt: etwas flachrund. Gute Früchte, 3" breit und $2^1/_4$ bis $2^1/_3$" hoch, und sah ich die Frucht auf dem Schäferhofe bei Nienburg auf einem kräftigen, schon starken und sehr volltragenden Hochstamme in guten Exemplaren ganz in der von Diel angegebenen Größe. Der Bauch sitzt fast in der Mitte und wölbt sich die Frucht nur etwas abnehmender nach dem Kelche, als nach dem Stiele. Die Form ist meistens schön und gefällig.

Kelch: breitblättrig, grünbleibend, wollig, geschlossen, sitzt bei kleinen Früchten in flacher, enger, bei größeren in weiter, ziemlich tiefer Senkung, umgeben mit Falten und Beulen, die sich auf der Kelchwölbung rippenartig erheben und flachrippig sehr sichtbar über die Frucht hinlaufen, auch deren Rundung mitunter verschieben.

Stiel: nach Diel fleischig, bei mir meistens holzig, ¾" lang, sitzt in ziemlich tiefer, mit Rost, nicht selten selbst rauhem Roste bekleideter Höhle, der sich dann noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, glänzend, im Liegen etwas fettig. Grundfarbe ein eigenes mattes, etwas gelbliches Grün, später gelb, wovon aber nach Diel häufig bei Besonnten wenig rein zu sehen ist, da die ganze Frucht mit sehr vielen rothen Streifen besetzt und die Sonnenseite noch getuscht ist. Ich fand die Färbung nicht ganz so stark, die Streifung, die etwas lang abgesetzt ist, matt carmoisinroth und die Schale an den stärkeren Sonnenstellen dazwischen mehr roth punktirt, als getuscht. Die an sich feinen Punkte fallen durch starke, sie umgebende hellgrünliche oder gelbliche Dupfen sehr ins Auge. Geruch angenehm und ziemlich stark.

Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll, mürbe, nach Diel im Geschmack der Ananaserdbeere ähnlich, was ich nicht fand, und nur den weinig gezuckerten, etwas gewürzten Geschmack, den manche andere als Erdbeeräpfel benannte Früchte wenigstens hier nördlich haben.

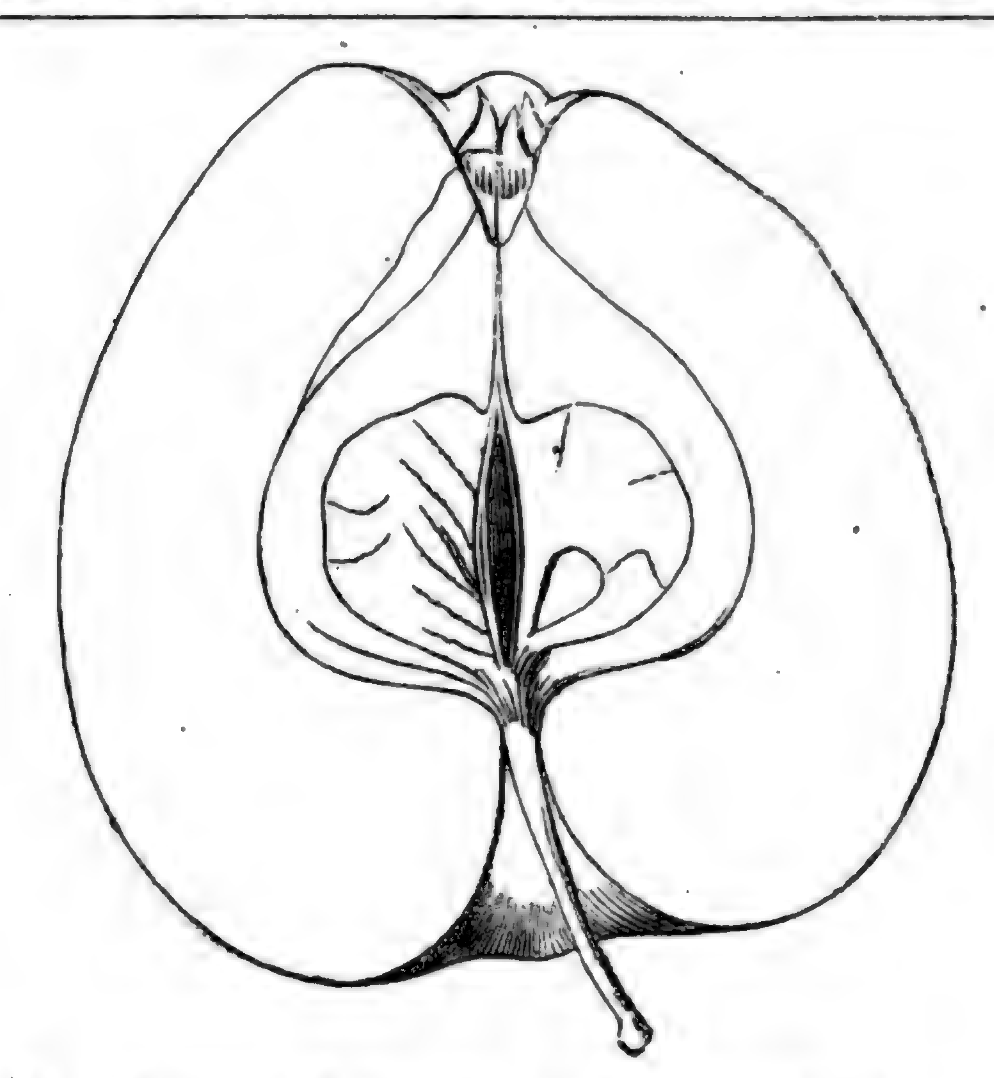
Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen, oft mit nur etwas offenen Kammern, welche viele starke, spitz-eiförmige, vollkommene, braune Kerne enthalten. — Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Diel im December und hält sich lange. Mir mürbeten die Früchte schon Mitte November und hielten sich mehrere Monate. Für die Tafel brauchbar und für die Küche schätzbar. Scheint etwas gern abzufallen und stippig zu werden, doch sind meine Bemerkungen darüber nicht sicher.

Baum: die Sommertriebe sind schlank, ziemlich stark, violettbraunroth, meist etwas leicht silberhäutig, mit feiner Wolle oft bis unten hin überlegt und dadurch grau von Ansehen, mäßig stark punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, unten wollig, eiförmig oder rundeiförmig, auch oval-eiförmig, nicht tief, doch scharf gesägt-gezahnt. Afterblätter fein, lanzettförmig. Augen anliegend, herzförmig, ziemlich weißwollig.

Oberdieck.

No. 199. **Florianer Rosenapfel.** II, 1. Diel; IV, 3 b. Luc.; II, 2 B. Hogg.



Gestreifter **Florianer Rosenapfel.** Oberd. ** †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: diese höchst schätzbare Frucht stammt vielleicht aus der durch ihre Wirksamkeit für den Obstbau rühmlichst bekannten Abtei St. Florian im Traunkreise. Verbreitet ist sie bisher nur durch mich und habe ich sie viel versandt.

Literatur und Synonyme: ist bisher nur in meiner Anleitung S. 220 beschrieben. Das Reis erhielt ich von weiland Magister Schröder zu Homburg unter dem Namen Gestreifter Rosenapfel, und hatte Magister Schröder, soviel ich weiß, die Sorte direct von Schmidtberger zu St. Florian bezogen, so daß ich bisher geneigt war, die Sorte für den Gestreiften Rosenapfel zu halten, der in St. Florian von einem Kapellan Velten erzogen worden sein soll, wie Herr Dechant Mandl auf der Versammlung der Land- und Forstwirthe zu Salzburg diese Nachricht gab, wo ich ihm eine leider nur sehr unvollkommene Frucht meines Gestreiften Rosenapfels vorzeigen ließ, die er für den in St. Florian gezogenen Gestreiften Rosenapfel erklärte. Mittlerweile hat sich herausgestellt, daß der Name wegen Verwechslung mit einer andern schon so benannten Frucht, auch mehreren ähnlich benannten, nicht passend ist, weßhalb ich ihn wie oben abgeändert habe; ja es ist selbst der Ursprung der Frucht in St. Florian zweifelhaft geworden. Christ hat S. 453 seiner vollständigen Pomologie einen Gestreiften Rosenapfel, Rose panachée, und Dittrich I. Nro. 140 einen Gestreiften Sommer-Rosenapfel, den er nach Christ beschreibt, welche ich schon bei früherer Gelegenheit als höchst wahrscheinlich identisch mit dem Diel'schen, im August reifenden

Tulpenapfel (IV. S. 57) erklärte. Dies wird dadurch bestätigt, daß Herr Dr. Liegel einen von Schmidtberger erhaltenen Gestreiften Rosenapfel, von dem er in seiner „Systematischen Anleitung ꝛc." 1825, S. 85, die Vermuthung äußerte, daß er in St. Florian erzogen sein werde, in seiner „Beschreibung neuer Obstsorten," 2tes Heft, 1851, S. 40, für durchaus identisch mit dem Diel'schen Tulpenapfel erklärte. Um gewisser zu werden, sandte ich unlängst die nachstehende Beschreibung nebst Zeichnung nach St. Florian und erhielt mit der Antwort, daß die beschriebene Frucht der St. Florianer Gestreifte Rosenapfel wohl sein könne, nur die Reifzeit nicht passe, zugleich von Letzterem Reiser, in denen ich mit voller Bestimmtheit den Diel'schen Tulpenapfel erkenne, wobei dann aber diese Sorte, die Diel schon 1795 als Pomme tulipée von Professor Villmar zu Nürnberg erhielt, schwerlich in St. Florian erzogen sein kann, ich auch nicht verstehe, wie Schmidtberger, „Beiträge zur Obstbaumzucht," Heft 3, Nro. 76, den Gestreiften Rosenapfel den besten aller Aepfel nennen und seine Reifzeit mit Kirke's Incomparable zusammenstellen kann. Ich habe die treffliche Frucht viel versandt und bitte die Empfänger der Reiser, den Namen Gestreifter Rosenapfel, wie oben, umzuändern.

Gestalt: hochaussehend, einzeln fast walzenförmig, den Bauch in der Mitte; meistens geneigt zum Konischen, in vollkommenen Früchten 3" breit und hoch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und stark abstumpft, während sie nach dem Kelche bemerklich stärker abnimmt und nur mäßig abgestumpft ist. In Form, Fleisch und Geschmack hat die Frucht viele Aehnlichkeit mit dem Alantapfel (Großen edlen Prinzessinapfel, Diel), ist aber stärker geröthet und zeitigt stets früher.

Kelch: geschlossen, feinwollig, grünbleibend, steht straußförmig in die Höhe und sitzt meistens in mäßig weiter und tiefer, oft fast enger (bei walzenförmigen Früchten), aber auch wieder weiterer und tieferer Senkung, mit Falten und größeren und kleineren Fleischbeulen umgeben. Auch über die Frucht laufen sichtbar, doch meistens flach, Erhabenheiten hin, die nicht selten einzeln sich mehr erheben und dann die gewöhnlich schöne Form der Frucht etwas verschieben oder deren Hälften ungleich machen.

Stiel: holzig, meist dünn, $^3/_4$—1" lang, oft auch kürzer, in recht tiefer, weitgeschweifter, bald trichterförmiger, bald in der Rundung etwas verschobener, rostfreier Höhle.

Schale: fein, am Baume mit etwas Duft belaufen, im Liegen etwas geschmeidig. Grundfarbe matt gelblichgrün, im Liegen hellgelb mit länger zurückbleibenden grünlichen Stellen. Besonnte sind über den größten Theil der Oberfläche mit einer etwas gelbbräunlichen, nicht ganz carmoisinrothen Röthe überlaufen, an der rechten Sonnenstelle stärker, nach der Schattenseite hin mit immer mehr durchscheinender Grundfarbe. In der Röthe zeigen sich deutlich oft kurzabgesetzte, dunklerrothe, oft fast carmoisinrothe Streifen, die auch über den größeren Theil der Schattenseite matter hinlaufen und zwischen denen die Schale oft noch punktirt matt geröthet ist. Aufliegendes schneidet die Röthe mehr oder weniger ab. Punkte fein, zerstreut, nicht ins Auge fallend, erscheinen jedoch in der Röthe als feine, gelblichröthliche Stippchen. Geruch merklich und angenehm.

Fleisch: gelblich, fein, etwas weinig riechend, hinreichend saftreich, von gezuckertem, durch etwas Säure gehobenen, merklich alantartig gewürzten, delikaten Geschmacke.

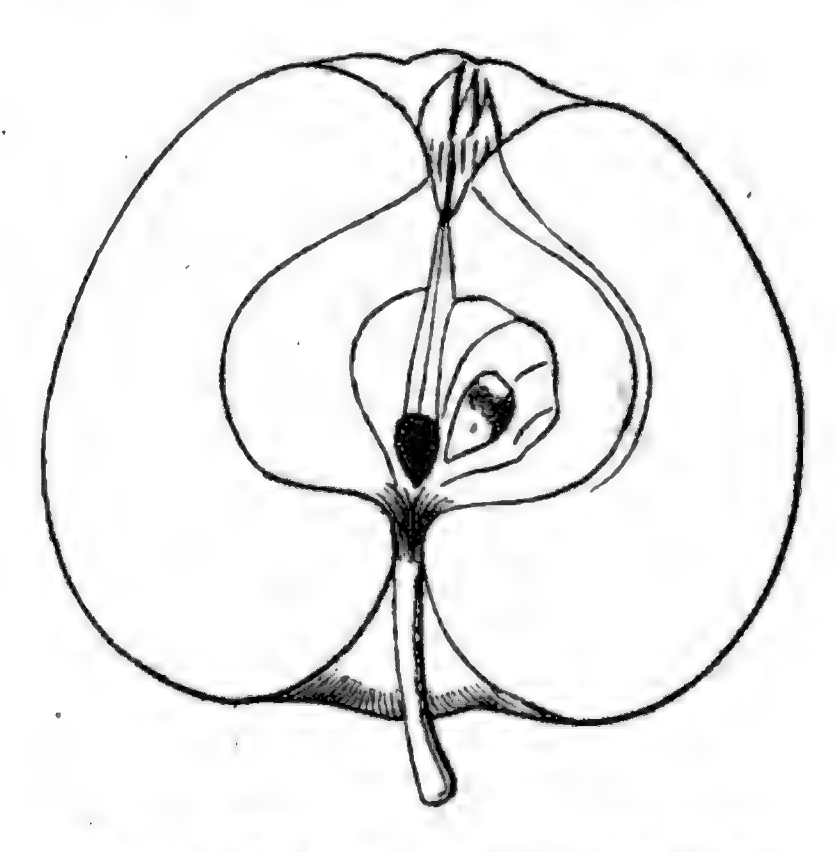
Kernhaus: meistens etwas, oft weit offen; Kammern ziemlich geräumig, mit ziemlich vielen, fast eiförmigen, vollkommenen, schwarzbraunen Kernen. Kelchröhre geht als breiter Kegel, oft auch mehr cylinderförmig, etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt bald nach Michaelis, hält sich in gutem Geschmack bis gegen Weihnachten und dauert oft noch den Januar hindurch. Fault nicht leicht. Für Tafel und Haushalt sehr schätzbar.

Der Baum hat auch in der Vegetation mit dem des Alantapfels Aehnlichkeit, wächst wie dieser in allerlei Boden gesund, doch gemäßigt, und trägt früh und reichlich. Sommertriebe schlank, mit etwas Wolle belegt, bräunlichroth, mit vielen deutlichen Punkten. Blatt ziemlich groß, unten wolligt, mit den Rändern oft etwas aufwärts gebogen, am Rande mit großen, gerundeten Zähnen. Afterblätter pfriemenförmig. Augen groß, herzförmig, etwas weißwollig. Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 200. **Leipaer Wildling.** II, 2. Diel; IV, 3 b. Luc.; II, 1 B. Hogg.



Leipaer Wildling. Oberdieck. * †† H.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser Frucht erhielt ich von dem auch als Pomologen bekannten Herrn Baron von Trauttenberg zu Prag und wird die Sorte an dem Orte, von dem sie benannt ist, aus Samen gewonnen sein. Hat manche Aehnlichkeit mit dem Rothen Sommercalville, von dem sie etwa aus Samen gefallen ist.

Literatur und Synonyme: ist noch nicht beschrieben.

Gestalt: ziemlich kugelartig, stark zum Konischen neigend, 2½" breit, stark 2" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab und ist stark abgestumpft. Die Form ist schön.

Kelch: langgespitzt, grün bleibend, fein wollig, geschlossen, in die Höhe stehend, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Senkung, umgeben mit schönen Falten und feinen Fleischbeulen, die sich auf der Kelchwölbung etwas rippenartig erheben, aber nur flach über die Frucht hinlaufend, bei großen Früchten am Bauche oft kaum zu bemerken sind.

Stiel: holzig, ¾" lang, sitzt in weiter und tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit etwas feinem, strahlig verlaufenden Roste bekleidet ist.

Schale: fein, ziemlich glänzend, auf dem Lager stark geschmeidig oder selbst etwas fettig. Grundfarbe vom Baume ein helles Grüngelb, in der Zeitigung gelb, wovon aber meistens nichts rein zu sehen ist, da eine schöne dunkelcarmoisinfarbige Röthe kurz abgesetzt gestreift und dazwischen zahlreich eben so punktirt die ganze Frucht überzieht, daß die Grundfarbe nur rein erscheint, wo etwas auflag. An der Sonnenseite wird diese Röthe sehr dunkel und fast getuscht; doch erkennt man bei genauer Betrachtung immer noch die noch dunkleren Streifen. Punkte sehr fein, nicht häufig, machen sich nur dadurch bemerklich, daß sie etwas heller fein umringelt sind. Geruch schwach.

Das Fleisch ist etwas gelblich, nach dem Kelche hin schwachröthlich, fein, ziemlich saftreich, von etwas einschneidendem weinartigen Geschmacke, der weiter südlich, wenn er noch etwas mehr Zucker erhält, vorzüglich und erquickend sein wird.

Das Kernhaus ist klein, geschlossen oder hat eine ganz kurze hohle Achse nach dem Stiele hin; die mäßig geräumigen Kammern enthalten große lange, schwarzbraune, allermeist nicht recht vollkommene Kerne.

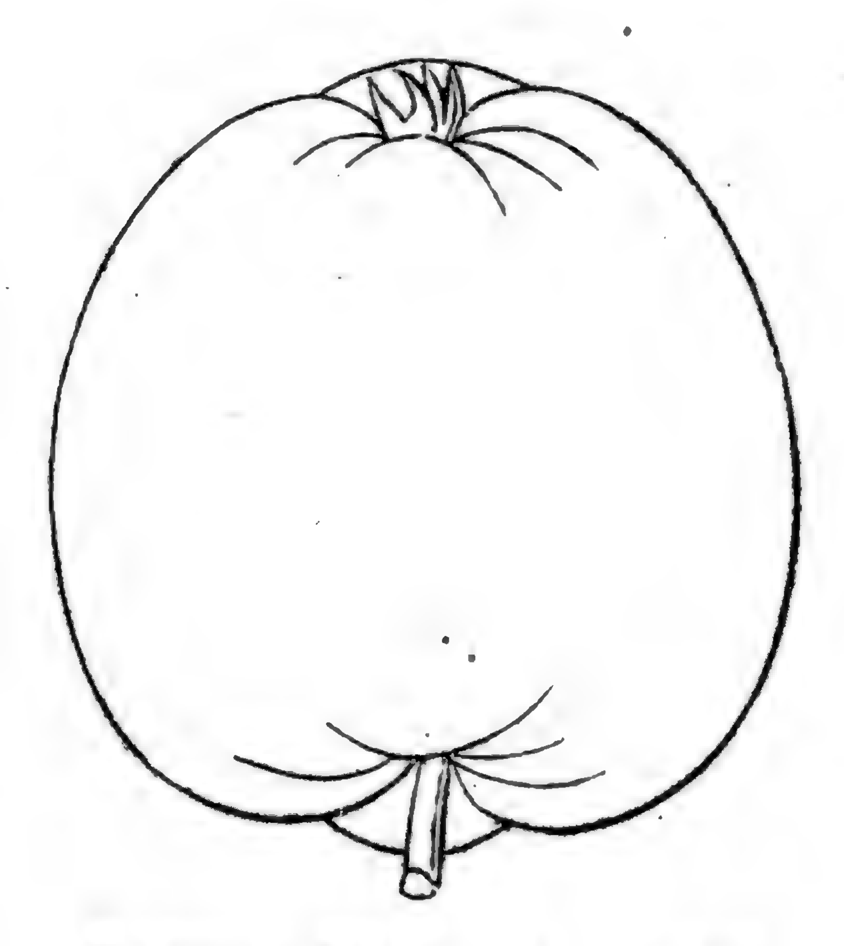
Die Kelchröhre ist ein schöner, etwas herabgehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt in gewöhnlichen Jahren Ende October, in warmen schon Anfangs October und hält sich 2 Monate. Für Tafel und Küche brauchbar.

Der Baum wächst rasch und sehr gesund und trägt immer schon in der Baumschule, so daß an seiner reichlichen Fruchtbarkeit nicht zu zweifeln ist. Die Sommertriebe sind stark und schlank, mit feiner Wolle belegt, nach unten auch mit dünnem Silberhäutchen, mattbraunroth, nicht zahlreich, doch deutlich punktirt. Blatt groß, stark, fast flach ausgebreitet, unten recht stark wollig, meist oval mit aufgesetzter Spitze, einzeln mehr eiförmig oder auch elliptisch, am Rande stark abgerundet gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meist. Augen stark weißwollig, herzförmig, anliegend.

Oberdieck.

No. 201. **Marmorirte Rosette.** II, 1. Diel; IV, 3 b. Luc.; II, 2 B. Hogg.



Marmorirte Rosette. Diel. * †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: die Pyramide dieser guten Sorte, die in Nienburg öfter schon reich trug, kam mir bei dem Umzug hierher abhanden und eine zweite in Nienburg war ein Jahr nachher verpflanzt und ausgegangen. Der Schaden, wenn ich die Sorte nicht noch einmal von einem pomologischen Bekannten wieder erhalte, betrifft im Ganzen nur die Wissenschaft, da die Frucht dem (Gestreiften) Sommer-Zimmtapfel sehr ähnlich ist, der auch voll trägt, fast zugleich reift und obigen an Größe und Gewürz übertrifft. Ich setze die gute Figur aus den Pomona Franconica her, die nur etwas größer ist, als Diel angibt, mit dessen Beschreibung meine Früchte ganz übereinstimmten. Die Herkunft der Sorte ist unbekannt.

Literatur und Synonyme: Diel II. S. 40 Marmorirte Rosette, Rosette marbrée. Pomon. Francon. Nro. 63 mit guter Abbildung Taf. 35. Zink hat 3 Rosetten, worunter eine Rosette d'été marbrée, die jedoch nicht obige ist. Knoop II. Taf. 3 Rosette d'Automme ist vielleicht der Obige. Christ. vollst. Pom. Nro. 55.

Gestalt: hochaussehend, etwas länglich, von der Gestalt eines kleinen Taubenapfels; doch sind Breite und Höhe meist nur wenig verschieden und betragen gewöhnlich 2¼". Manche laufen hochgespitzt aus und sind höher als breit, andere haben eine runde Kelchwölbung und sind breiter als hoch.

Kelch: stark, nicht lange grün bleibend, geschlossen, in seichter Senkung mit schönen und feinen Rippchen umgeben, die bald sehr wenig bemerkbar, bald bemerkbarer über die Frucht hinlaufen.

Stiel: dünn, meist ¾" lang, steht in ziemlich tiefer, durch einen Fleischwulst häufig verengerter, fein rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, am Baume mit bläulichem Dufte belaufen, nicht fettig werdend, vom Baume strohgelb, zuletzt citronengelb. Besonnte Früchte sind rundherum und vorzüglich auf der Sonnenseite, mit kurz abgesetzten, ziemlich breiten, dunklen Carmoisinstreifen lieblich und recht bunt geziert, und dazwischen noch punktirt, welche Färbung nach der Schattenseite blasser wird. Stark besonnte sind an der Sonnenseite oft fast roth getuscht. Punkte wenig bemerkbar. Geruch angenehm violenartig.

Das Fleisch riecht melonenartig, ist gelblich weiß, locker, brüchig, ziemlich saftreich, um den Kelch und oft auch nach der Schale hin etwas röthlich; der Geschmack zuckerartig, mit einem leichten, im Kauen bald verschwindenden ananaserdbeerartigen Gewürze.

Kernhaus: offen, geräumig, steht mit der Spitze nach dem Stiel; die Kammern sind unregelmäßig und enthalten wenige kleine Kerne.

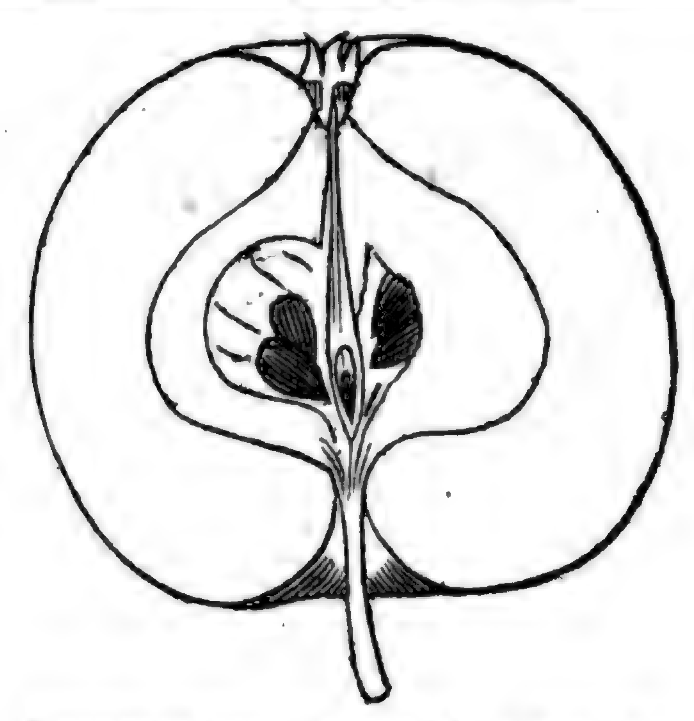
Die Kelchröhre ist sehr flach, ohne alles Röhrenartige.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Diel Anfangs, hier Mitte September und hält sich fast 2 Monate. Ist für Tafel und Küche brauchbar.

Der Baum wird nur mäßig groß; die langen, nicht starken Triebe setzen früh und reichlich Tragholz an, das früh und sehr voll trägt. Sommertriebe an der Sonnenseite bräunlich, wenig und fein punktirt. Blatt länglich oval, scharf gezahnt. Augen sehr klein.

Oberdieck.

No. 202. Purpurrother Agatapfel. II, 2. Diel; IV, 3 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Purpurrother Agatapfel. ** †† W.

Purpurrother Winter-Agatapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: es ist auffallend, wie dieser sehr schätzbare, lachend schöne und äußerst kenntliche Apfel bisher so höchst wenig hat verbreitet sein können, und außer Diel bei keinem Pomologen vorkommt. Ich fand davon auch im Hannover'schen nur Einmal, und zwar in Sulingen um 1832 zwei starke Hochstämme, die aus Holland stammen mochten, woher auch Diel die Sorte als Rode Tulp Kroon erhielt. Verdient häufigen Anbau und eine Pyramide davon ist eine Zierde des Obstgartens.

Literatur und Synonyme: Diel X. S. 39 Purpurrother Winter-Agatapfel; Purpurrother Kronenapfel, Rode Tulp Kroon. Dittrich hat ihn nicht. Diel bemerkt, daß Knoop die Tulp Kroon mit seinem Rothen Kronenapfel (Rother Winter-Kronenapfel, Diel) überein halte, und mag der holländische Name des Obigen ein falscher sein. Im Cataloge S. 17 hat Diel noch die Synonyme Engelsche Aagt und Leckerbeetje. Letzter Name kommt aber einer ganz andern Frucht zu.

Gestalt: kugelförmig, in gut gewachsenen Exemplaren 2¼" breit und 2" hoch, an Zwergen etwas größer. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht meistens gleichmäßig nach Kelch und Stiel, und nimmt nur zuweilen nach dem Kelche etwas stärker ab.

Kelch: starkblättrig, lange grün bleibend, fast geschlossen, oft verstümmelt, sitzt in mäßig tiefer Senkung, welche mit vielen feinen Falten schön besetzt ist; an der Frucht selbst zeigen sich nur einzeln unregelmäßige Erhabenheiten, welche Rundung und Form verderben und ist die Form meistens schön gerundet.

Stiel: dünn, holzig, ½" lang, sitzt in enger, nicht tiefer Höhle, die bald glatt, bald etwas rostfarbig und zuweilen durch einen Fleischwulst verengert ist.

Schale: zart, glänzend, am Baume stark mit Duft belaufen. Grundfarbe grünlichgelb, später schön citronengelb, wovon aber bei freihängenden Früchten oft kaum etwas rein zu sehen ist, indem nach Diel bei besonnten die ganze Schale mit dunkler Purpurfarbe rein verwaschen ist, die auf der Sonnenseite selbst ins Schwärzliche schillert, während man bei etwas beschatteten Früchten oft viele theils abgesetzte, theils breite vom Kelche bis zum Stiele hinlaufende Bandstreifen sieht, zwischen denen die Grundfarbe durchscheint, so daß die Streifen durch die Grundfarbe erst recht deutlich werden. Die von Diel bei etwas beschatteten Früchten angegebene Färbung fand ich bisher auch bei besonnten, und die Frucht, die nur an der stärksten Sonnenstelle mehr getuscht war, durch ihre purpurrothen, auch matten und blaßrothen und gelben bandartigen, doch sanft und selten grell hervortretenden Streifen lachend schön. Punkte zahlreich, fein und gelblich. Geruch in der Zeitigung angenehm violenartig.

Das Fleisch ist sehr fein, saftvoll, markig, in der Zeitigung zart und mürbe, stark gelblich, nach der Schale zu oft etwas röthlich gelb, von stark und eigenthümlich gewürztem, etwas alantartigen, sehr angenehmen schwach weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: klein, in der Vertheilung der Kammern oft unregelmäßig, so daß eine Kammer sehr klein, andere dagegen größer werden. Nach Diel enthalten die Kammern oft keine Kerne, die ich jedoch meistens fand und auch in der oben abgezeichneten Frucht sich fanden.

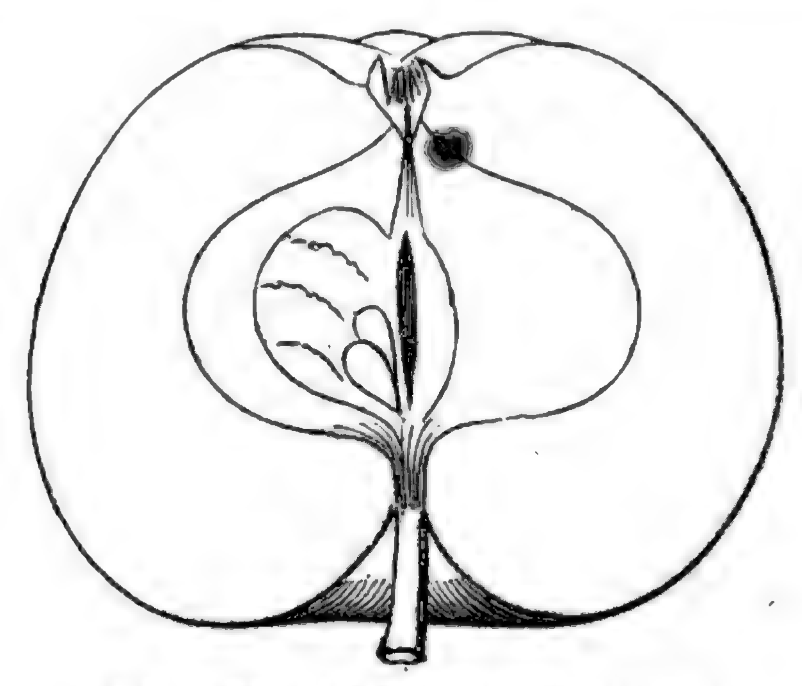
Kelchröhre: meistens kurz, geht zuweilen cylinderförmig bis auf die Spitze des Kernhauses herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr, für Tafel und Haushalt gleich gut, und hat die Frucht einen Fehler, so ist es der, daß sie häufig zu voll ansetzt, was man aber durch Auspflücken redressiren kann, damit die Früchte nicht zu klein bleiben. Daß die Frucht im Frühling welke, wie Diel angibt, fand ich selbst bei Aufbewahrung auf der Obstkammer nicht.

Der Baum wächst zwar fein, doch lebhaft und wird groß, bildet eine kugelförmige Krone, belaubt sich stark, doch etwas düster, setzt bald viel kurzes Fruchtholz an und ist äußerst tragbar; auch fand ich ihn in leichtem und schwerem Boden kerngesund. Die Sommertriebe sind schlank, mit grauer, etwas schmutzig aussehender Wolle dicht bedeckt, trüb braunroth, nur sehr wenig punktirt, ohne Silberhäutchen. Blatt klein, eiförmig, unten stark, auch oben etwas wollig mit schönen, oft starken spitzen Sägezähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen herzförmig, schmutzig wollig, anliegend.

Oberdieck.

No. 203. Sibirischer Augustapfel. II, 2. Diel; IV, 3 b. Luc.; I, 1 B. Hogg.



Sibirischer Augustapfel. Diel. * †.

Heimath und Vorkommen: stammt wohl aus Liefland oder noch tiefer aus Rußland und ist, wie alle ähnliche aus Rußland stammende Sommeräpfel, äußerst fruchtbar. Diel erhielt ihn 1807 von einem Herrn von Lintern, und besonders gerühmt wegen seines Cicadirens, was bei Diel und mir bei der Frucht noch nicht vorkam, auch alle derartige Früchte nicht besser macht. Da er mehr wie andere ähnliche Sommeräpfel eine etwas einschneidende, zu merkliche Säure hat, hatte ich davon nur einen Zwergbaum, den ich bei dem Umzuge hierher verlor. Die Frucht, nach welcher obiger Umriß gemacht ist, erhielt ich aus dem Vereinsgarten zu Gotha, wo noch ein Baum steht.

Literatur und Synonyme: Diel A. B. VI. S. 34 unter obigem Namen. Dittrich I. S. 222 nur kurz nach Diels Cataloge charakterisirt.

Gestalt: plattrund, größere Exemplare ziemlich kugelförmig. Bauch in der Mitte, nach dem Stiele flachrund gewölbt, nach dem Kelche nur wenig stärker abnehmend; nach Diel 3" breit, 2¼—2½" hoch; meine Früchte waren von der Größe, die auch obige Figur hat. Ueber die Frucht laufen flach einige Erhabenheiten hin; die Rundung ist meist schön.

Kelch: breitblättrig, meist langgespitzt, geschlossen, in geräumiger, ziemlich tiefer, oft ziemlich ebener Senkung, die aber oft auch Falten und einige Beulen zeigt.

Stiel: holzig, oft fleischig, kurz, sitzt in tiefer trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle, der sich oft noch über die Stielwölbung strahlig etwas verbreitet.

Schale: glatt, im Liegen etwas fein fettig, gelblich grün, erst in der Ueberzeitigung weißgelb. Besonnte Früchte sind oft rundherum mit schönen, kurz abgesetzten Carmoisinstreifen so reich besetzt und dazwischen punktirt, daß man kaum die Grundfarbe sieht. Punkte sehr fein, wenig bemerkbar. Geruch schwach.

Fleisch: weiß, war bei mir mehrmals etwas rosenroth angelaufen, mit rosenrothen Adern, locker, vor der Ueberreife saftvoll, später etwas mehlig, nach Diel von angenehmem, erfrischenden, weinsäuerlichen Geschmacke, und wird mehr nach Süden die Säure auch ohne Zweifel weit milder sein, als bei mir, wo die Frucht nur recht reif in warmen Jahren milde Säure hatte.

Kernhaus: geschlossen, oder nur etwas offen; die geräumigen Kammern enthalten theils schwärzliche, theils noch weiße, häufig unvollkommene Kerne.

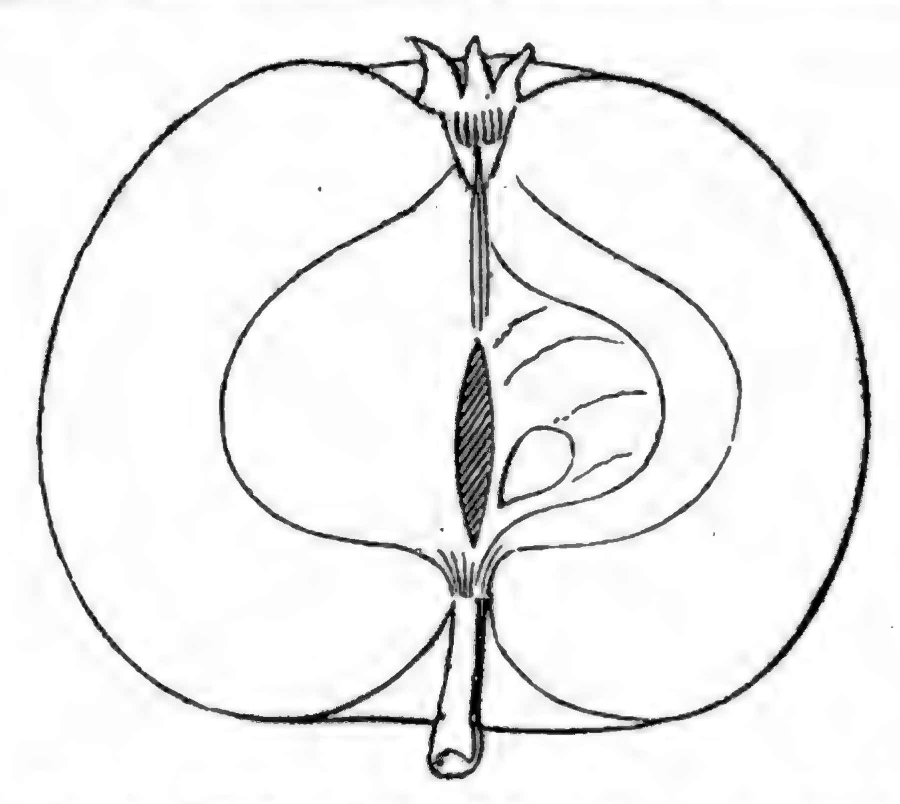
Kelchröhre: nach Diel bis auf das Kernhaus herabgehend, war bei mir meist ein kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Mitte August, sehr bald nach den frühesten Aepfeln, und hält sich gut 14 Tage. Paßt hier nördlich mehr für den Haushalt, als die Tafel. Die Sorte empfiehlt sich zum Anbau hauptsächlich durch die auch von Diel gerühmte jährliche und sehr reiche Tragbarkeit.

Der Baum wächst lebhaft, treibt nach Diel viel starkes Holz und bildet eine etwas breite Krone, die ungemein viel Fruchtholz ansetzt. Sommertriebe lang, mit feiner Wolle belegt, ohne Silberhäutchen, dunkel blutartigroth, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt eiförmig, oft etwas herzförmig mit auslaufender Spitze, stumpf und abgerundet gezahnt. Die untern Blätter an den Sommertrieben und die an den Fruchtaugen sind sehr groß. Augen klein, spitz herzförmig, etwas feinwollig.

Oberdieck.

No. 204. Weißer Sommer-Strichapfel. II, 1. D.; IV, 3 b. L.; I, 1 A. od. B. H.



Weißer Sommer-Strichapfel. Diel, fast ** und †.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser zu den alten Sorten gehörenden Frucht erhielt ich aus Herrnhausen als Passe pomme blanche d'automne, wo das d'automne irgendwo einmal unrichtig hinzugesetzt ist, und kann ich durchaus nicht zweifeln, den Weißen Sommer-Strichapfel in ihm zu haben. Die Frucht hat die größte Aehnlichkeit mit dem Weißen Astracan, von dem sie eine größere, merklich später reifende Auflage ist, hat auch dieselbe Fruchtbarkeit, als der Weiße Astracan, wird aber bei etwas späterer Reife durch die dann schon zeitigenden, länger haltbaren Sommeräpfel entbehrlich. Daher mag es kommen, daß ich sie sonst noch nirgends weiter angetroffen habe.

Literatur und Synonyme: Diel VIII. S. 54, Weißer Sommer-Strichapfel, Passe pomme blanche d'été. Merlet Passe pomme blanche. Duhamel II. S. 14 nennt ihn nur, ohne weitere Beschreibung. Pomona Franconica III, Taf. III. Nr. 2 Weißer Strichapfel mit ganz guter Abbildung. Christ vollst. Pomol. Nr. 61 und Pomol. Wörterb. S. 68.

Gestalt: theils hochaussehend, 2½" hoch, 1—2''' breiter, den Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, theils mehr plattrund, nach dem Kelche stumpf zugespitzt, 3" breit, 2½" hoch und sitzt der Bauch dann ziemlich in der Mitte. Die Frucht wölbt sich um den Stiel plattrund, nimmt nach dem Kelche etwas stärker ab und ist am Kelche etwas abgestumpft. Oft steht die Kelchfläche durch ungleiche Hälften der Frucht

schief, oft sind beide Hälften gleich hoch. Obige Figur ist nach einer Frucht von einem Zwergbaume gezeichnet, und wird in Süddeutschland die Frucht, nach Diel, hochstämmig nur wenig kleiner.

Kelch: breitblättrig, grün bleibend, geschlossen, in etwas enger, mäßig tiefer Einsenkung mit Falten und feinen Beulen umgeben, die sich auf der Kelchwölbung etwas erheben, doch ziemlich flach und unregelmäßig, so daß einzelne breit vortreten, über die Frucht hinlaufen.

Stiel: stark, holzig, bald kurz, bald 3/4 bis gegen 1" lang, in weiter, tiefer, zuweilen glatter, meistens mit Rost belegter Höhle.

Schale: fein, am Baume mit Duft belaufen, geschmeidig, abgerieben glänzend. Grundfarbe grünlich gelb, später hellgelb. Auf der Sonnenseite findet sich nach Diel ein leichter Anflug von blasser Röthe, die zuweilen Spuren von Streifen hat und sieht man in der Röthe noch ziemlich viele rothe Fleckchen mit weißlichem Mittelpunkte. Ich fand in zwei Jahren, 1857 und 58, die Sonnenseite an besonnten überall und selbst noch einen Theil der Schattenseite mit theils kurz abgesetzten, theils etwas längeren Carmoisinstreifen und dazwischen liegenden häufigen Carmoisinpunkten gefällig gezeichnet; doch kommt ganz dieselbe Verschiedenheit der Färbung nach den Jahren auch bei dem Weißen Astracan vor. Punkte sind fein, in der Röthe wenig bemerklich, in der Grundfarbe erscheinen sie als weißliche Tupfen. Geruch merklich und angenehm.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelblich oder auch mehr weiß, ziemlich fein, mürbe, vor der Ueberreife hinreichend saftvoll, von gezuckertem, durch etwas Säure gehobenen, angenehmen Geschmack, in der Ueberreife mehlig, — ganz wie bei dem Weißen Astracan und cicadirt die Frucht selbst zuweilen eben so, wie dieser.

Kernhaus: ziemlich groß, oft mit hohler Achse; Kammern mäßig weit, mit wenig vollkommenen, allermeist noch halbweißen Kernen, die in ihrer Vollkommenheit breit und stumpfspitz sind.

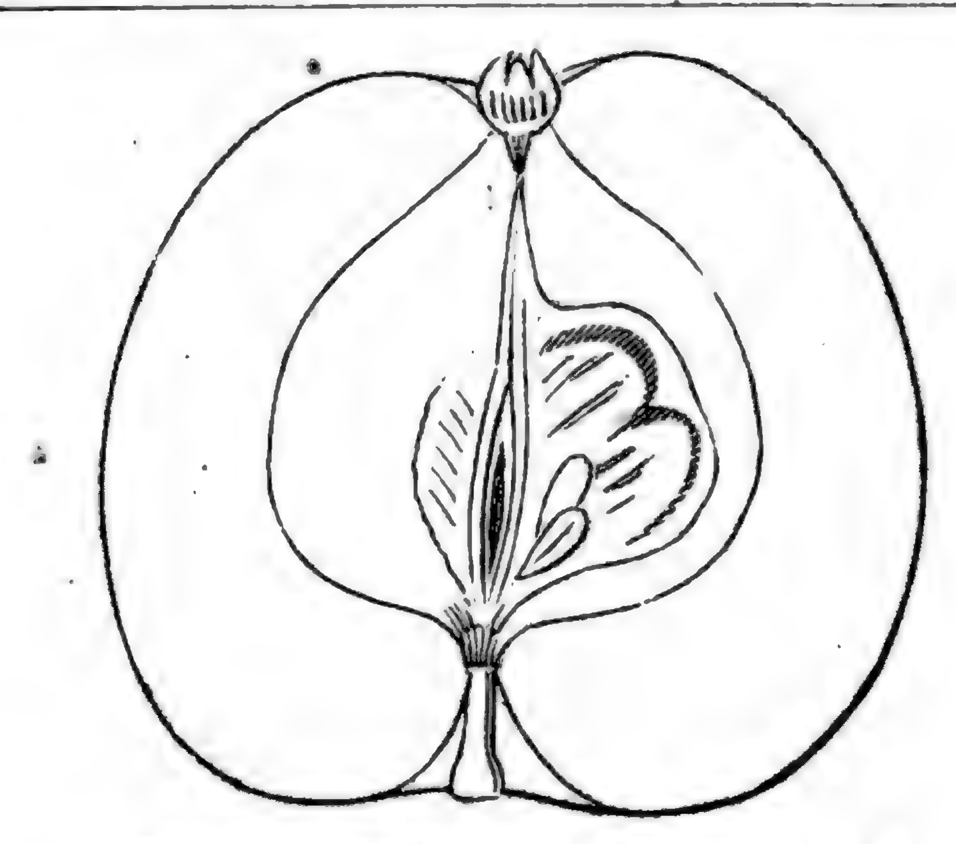
Die Kelchröhre ist nach Diel ein starker, bis fast auf das Kernhaus herabgehender Cylinder; ich fand sie als breiten, ziemlich herabgehenden Kegel.

Reifzeit und Nutzung: die Frucht zeitigt nach Diel im halben August, oft etwas später; bei mir, schon merklich nördlicher, reifte sie in warmen Jahren gegen Ende August, in kälteren Mitte September. Ist als Tafelapfel und für den Haushalt brauchbar, hält sich jedoch nur 14 Tage.

Der Baum ist gesund, wächst sehr lebhaft, wird aber nach Diel nur mäßig groß, macht gern etwas flatterhafte Aeste, und ist ausnehmend fruchtbar. Sommertriebe ziemlich stark, trüb erdbraunroth, etwas silberhäutig, ziemlich reich punktirt. Das Blatt ist ziemlich flach ausgebreitet, oben glänzend, eiförmig, oft mehr oval, ziemlich groß, schön und stumpfspitz gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen ziemlich stark, herzförmig, anliegend.

Oberdieck.

No. 205. **Oberdiecks Taubenapfel.** II, 1. D.; V, 1 b. L.; III, 2 A. H.



Oberdiecks Taubenapfel. Liegel. ** †† W.

Heimath und Vorkommen: diese für Tafel und Haushalt schätzbare Frucht fand ich auf dem v. Arenstorf'schen Gute zu Oyle bei Nienburg, und habe sie unter einem andern Namen bisher nicht aufgefunden, besitze auch nach der Vegetation keinen ähnlichen Taubenapfel. Woher sie weiter stammt, weiß ich nicht anzugeben. Herr Dr. Liegel hatte die Güte, ihr meinen Namen beizulegen, und habe ich schon häufig Pfropfreiser davon versandt.

Literatur und Synonyme: ist nur erst in meiner „Anleitung" S. 240 als Oberdiecks Winter-Taubenapfel aufgeführt.

Gestalt: ziemlich, oft wirklich konisch, und dann hochaussehend, 2½—2¾" breit, 2½" hoch. Ich habe auch an dieser Frucht, wie an der Carmeliter Reinette, Clydius' Herbstapfel und ähnlichen hier die Erfahrung gemacht, daß in meinem trocknen Boden und namentlich in den letzten dürren Jahren die Form dieser Früchte merklich kürzer und dagegen breiter und gerundeter wurde,* so daß ich bei dem obigen fast gedacht hätte, ob mit der davon angepflanzten Pyramide etwa eine Verwechslung vorgegangen sei. Im Frühlinge 1859 aber waren die jungen Früchte an Form wieder merklich konischer und nach dem Kelche stärker

* Die oft lange Carmeliter Reinette z. B. ganz so, auch so gefärbt, wie sie Lucas in der Monatsschrift IV. S. 33 abgebildet hat.

zugespitzt, als in obiger Figur, während sie in der besondern Dürre der letzten 6 Wochen wieder etwas mehr in die Breite wuchsen. Der Bauch sitzt merklich und bei den recht konischen oft stark nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas rasch wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab. Mehrere, oft ziemlich fein kantige Erhabenheiten laufen über die Frucht hin.

Kelch: geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, bleibt gewöhnlich grün und sitzt in oft flacher und ziemlich weiter Senkung, mit feinen Falten umgeben.

Stiel: dünn, holzig, ragt meist nicht über die Stielwölbung hinaus und sitzt in weiter, tiefer, meist mit strahligem Roste belegter Höhle.

Schale: fein, vom Baume weißlich grün, im Liegen hellgelb mit grünlichen Stellen. Von Röthe finden sich nur schwache Spuren. Punkte häufig, wenn die Frucht in frischerem Boden erwachsen ist, meist stark, im hiesigen trocknen Boden feiner. An den meisten Früchten finden sich im feuchteren Boden feine Rostanflüge.

Das Fleisch ist schneeweiß, sehr fein, zart, hat, wenn die Frucht in einem frischen, nicht trocknen Boden erwachsen ist (der zu Oyle war ziemlich feucht), einen ähnlichen und fast noch feineren, durch ein calmusartiges Gewürz gehobenen, etwas weinigen Zuckergeschmack, als der Rothe Taubenapfel; im hiesigen trocknen Boden war das erwähnte Gewürz 1858 weniger merklich, doch auch so der Geschmack sehr angenehm.

Kernhaus: etwas offen, meist geschlossen mit hohler Achse. Die an ihrem Rande auf die Breite einer guten Linie sehr flachen Kammern höhlen sich dann gegen die Achse hin stärker aus. Kerne ziemlich klein, braun, vollkommen.

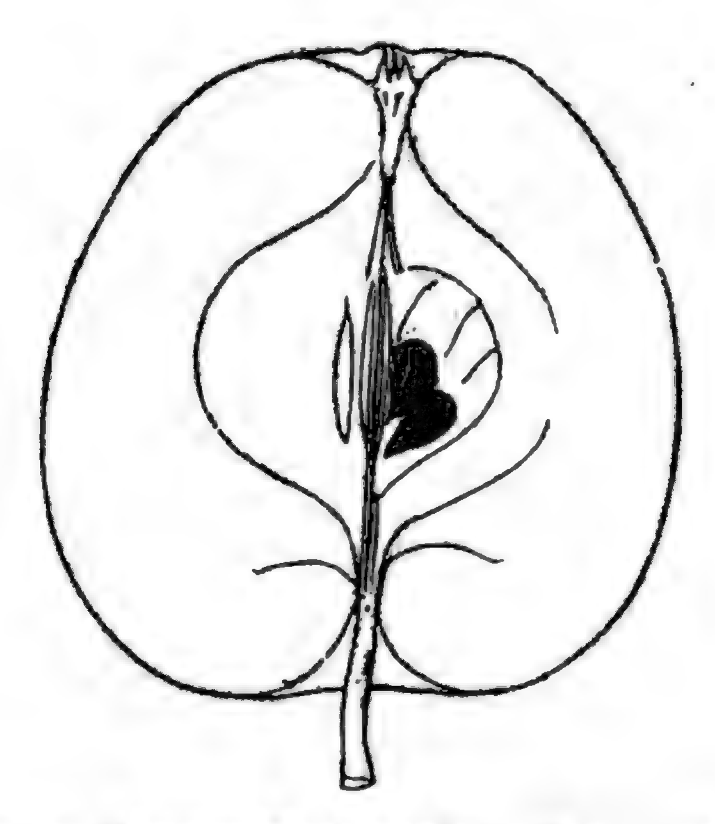
Kelchröhre: geht trichterförmig etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt mit dem December und hält sich, ohne leicht zu faulen, tief in den Winter hinein. Für Tafel und Haushalt schätzbar.

Der Baum wächst rasch und gesund, ist früh und sehr fruchtbar, scheint aber nicht sehr groß zu werden. Die Sorte hat, wie der Grafensteiner, die Engl. Chester Parmäne und andere, das Eigene, daß sie auf Johannisstamm veredelt in der Jugend stärker treibt, als auf Wildling, und große, schöne Zwerge gibt. Sommertrieb stark und schlank, nach oben etwas fein wollig, etwas silberhäutig, zerstreut, doch stark und in die Augen fallend punktirt, dunkelbraun, fast violett-schwarzbraun. Blatt groß, stark von Gewebe, mit den Rändern rinnenförmig etwas aufwärts gebogen, glänzend, unten fein wollig, langoval mit aufgesetzter Spitze, oft mehr lang eiförmig, mit starken, meist doppelt gekerbten bogenförmigen Zähnen. Afterblätter lanzettförmig, oft pfriemenförmig. Augen klein, etwas weißwollig.

Oberdieck.

No. 206. **Weißer Sommer-Taubenapfel.** II, 1. Diel; V, 1 b. Luc.; I, 2 A. Hogg.



Weißer Sommer-Taubenapfel. Diel. * †† H.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt die Sorte vom Hofgärtner Schulz in Schaumburg, der seine Bäume aus der Reichartschen Baumschule zu Weimar hatte. Sonst läßt sich nichts Weiteres sagen und ist diese gute und schöne Frucht den Pomologen unbekannt geblieben, auch noch höchst wenig verbreitet. Einen volltragenden Hochstamm fand ich in Sulingen und sah in Nienburg auf dem Schäferhofe schon wieder einen starken, von jenem abstammenden Baum sehr voll tragen. Den Baum vom Diel'schen Reise verlor ich und nahm die Sorte von dem Sulinger Hochstamme wieder auf. Verdient allen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel VIII. S. 33 unter obigem Namen. Dittrich I. S. 196. Christ vollst. Pomol. Nr. 58 wird wohl obiger sein. Der Londoner Catalog und Hogg geben Pigeonet blanc d'été als Synonyme ihres Pigeonet; dies ist aber ein rothgestreifter Apfel und etwa unser Sommer-Zimmtapfel.

Gestalt: dem Rothen Taubenapfel an Form und Größe etwas ähnlich, doch weniger stark abnehmend nach dem Kelche; 2¹/₄" breit und so hoch, dabei hochaussehend. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte und sind beide Wölbungen meistens gar nicht verschieden.

Kelch: stark, langgespitzt, grün bleibend, geschlossen, in die Höhe stehend, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, die feine Falten oder Rippchen zeigt, von denen mehrere deutlich, oft etwas kantartig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: holzig, ½—¾" lang, sitzt in etwas enger, ziemlich tiefer Höhle, welche bald glatt, bald mit dünnem zimmtfarbigen Roste bekleidet ist.

Schale: glatt, sehr fein, glänzend, am Baume mit kaum bemerklichem Dufte angelaufen, ist vom Baume wachsartig strohweiß, hie und da ins Grünliche schillernd. Besonnte Früchte haben öfter auf der Sonnenseite einen leichten, wenig verbreiteten Anflug rosenartiger Röthe oder auch blaßröthlichen Schiller oder einige Carmoisinflecke; die Mehrzahl ist rein wachsartig weiß. Punkte weitläufig vertheilt, fein grünlich umringelt. Geruch sehr merklich, violenartig.

Das Fleisch ist weiß, nur wenig gelblich, locker, saftvoll, fein, von feinem, recht angenehmen, erquickenden und hinreichend gezuckerten weinsäuerlichen Geschmacke.

Das Kernhaus ist groß, geschlossen, die langen geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne.

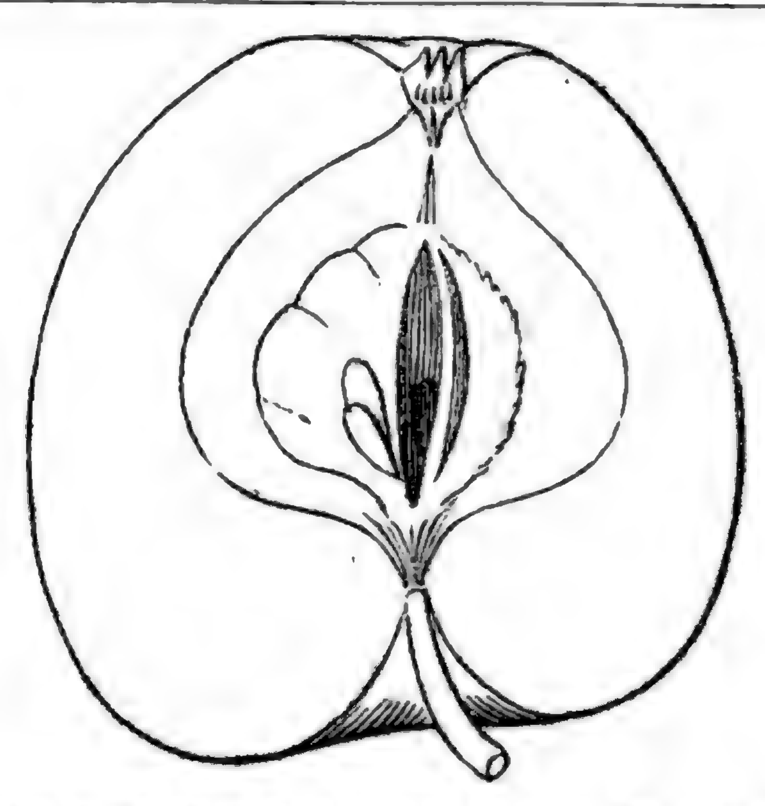
Die Kelchröhre geht etwas trichterartig bis zur Hälfte nach dem Kernhause herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Diel gegen Ende August, bei mir in warmen Jahren Anfangs September, oft erst Mitte September und hält sich nach Diel 14 Tage, bei mir jedoch gut 4 Wochen. Für die Tafel angenehm und bei seiner großen Tragbarkeit schätzbar für die Küche, wo Diel ihn besonders zum Dämpfen mit der Schale empfiehlt. Muß etwas vor der Zeitigung gebrochen werden, da er sonst bald etwas trocken wird. Für die Tafel ist die baumreife Frucht noch angenehmer.

Der Baum wächst lebhaft, macht viel Holz, bildet eine etwas flach gewölbte Krone, war bei mir in leichtem und schwerem Boden kerngesund und ist auch nach Diel über die Maßen fruchtbar. — Die Sommertriebe sind mäßig lang und schlank, mit feiner, festsitzender, weißgrauer Wolle bedeckt, braunroth, nach Diel mit wenigen feinen, kaum bemerkbaren Punkten gezeichnet, die ich zwar nicht zahlreich, doch stärker und sehr bemerklich finde. Blatt klein, eiförmig, oft auch elliptisch, unten wollig, mit starken und scharfen Sägezähnen besetzt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meistens. Augen klein, platt, wollig.

Oberdieck.

No. 207. **Weißer Winter-Taubenapfel.** II, 1. Diel; V, 3 b. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Weißer Winter-Taubenapfel. Christ. ** † W.

Heimath und Vorkommen: über diese schon alte und doch noch sehr wenig gekannte Sorte, die ganz das Pendant zu dem Rothen Taubenapfel ist, sich von diesem aber durch weißere Färbung leicht unterscheidet, scheint viele Verwirrung zu herrschen. Mein Reis erhielt ich zuerst von dem verstorbenen Hofmeister Witter zu Celle, dessen Baumschule mit Diel'schen Sorten versehen war, finde in seinem Cataloge aber nur einen großen weißen Taubenapfel (Pigeon blanc le gros), den er, da dieser bei Diel nicht vorkommt, aus hiesigen Früchten wird aufgenommen haben, da obiger als Pigeon blanc bei uns sich nicht selten findet. Nachher erhielt ich dieselbe Sorte nochmals von weiland Magister Schröder zu Hamburg durch Verwechslung als Weißen Sommer-Taubenapfel. Diese Sorte habe ich noch, während die Witter'sche durch den Umzug nach Nienburg mir einging, und habe häufig Reiser unter obigem Namen versandt.

Literatur und Synonyme: unter obigem Namen findet sich die Frucht richtig nur bei Christ nach Manger, Handbuch S. 451, H.W.B. S. 110; vollst. Pomol. Nr. 71, wo sie auch als Pendant zu dem Pigeon rouge beschrieben wird. Der T.O.G. XIII. S. 351 Taf. 17 hat einen Weißen Winter-Taubenapfel, der nicht der obige ist, da er nur selten an der Sonnenseite etwas schwachroth angelaufen sein soll und der Geschmack nur als angenehm süßsäuerlich bezeichnet wird; auch das Blatt seine größte Breite in der Mitte haben soll. Sickler deutet auch selbst die Verschiedenheit unter den Vergleichungen an. Vielleicht ist dieser identisch mit Donauers weißem Winter-

Taubenapfel, den Dittrich I. S. 214, wenngleich als von dem Sickler'schen verschieden, aufführt; wenigstens darf auch dieser mit obigem nicht verwechselt werden und mögen beide als Sicklers und Donauers Weißer Winter-Taubenapfel bezeichnet bleiben. — Diel hat den obigen wohl ungezweifelt VII. S. 61 als Weißen Winter-Täubling, Pigeonnet blanc d'hyver, da die Beschreibung der Frucht recht gut und noch mehr die der Vegetation paßt, und wie Diel seinen Königlichen Täubling mit Unrecht vom Pigeon rouge trennt, so wird man auch in Frankreich die Namen Pigeon und Pigeonnet nicht wesentlich unterschieden haben. Magister Schröder, der fast alles von Diel hatte, hat wahrscheinlich die statt des Weißen Sommer-Taubenapfels neu gesandte Frucht als Weißen Winter-Täubling von Diel bezogen und ist es auffallend, daß Diel diese schätzbare Frucht im Cataloge nicht aufführt, deren angemessenste Benennung die obige ist. — Auch Zinks Pigeon blanc gros wird nicht der obige sein, so wie auch der Weiße Winter-Taubenapfel der Pomona Franconica ein anderer ist, der schon von Diel als Mayers Weißer Winter-Taubenapfel bezeichnet und in unserem Handbuche 3. Lieferung S. 247 beschrieben ist. Der Londoner Catalog hat den obigen nicht, sondern nur den von Mayer und mit dem Hauptnamen Pigeonnet und den Synonymen Pigeonnet blanc, Pigeonnet blanc d'été den Weißen Sommer-Tauben-A.

Gestalt: meistens die des Pigeon rouge, ziemlich konisch, hochaussehend, meist so breit, als hoch, in vollkommenen Exemplaren 2½", oft wirklich etwas höher, als breit oder auch etwas breiter, als hoch, und dann mehr zur Kugelform neigend. Bauch immer etwas, bei den Konischen aber merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abgestumpft wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker und mehr oder weniger abgestumpft ab. Einige Erhabenheiten laufen meistens über die Frucht hin, sind aber oft nur flach und unbedeutend, machen jedoch die Seiten der Frucht öfter etwas ungleich.

Kelch: langblättrig, geschlossen, sitzt in ziemlich flacher Senkung, die mit feinen Rippchen (meist 5) und dazwischen liegenden Fleischperlen geziert ist (was Diel bei dem Weißen Winter-Täubling als charakteristisch bezeichnet).

Stiel: dünn, holzig, meist ¾" lang, sitzt in tiefer, etwas rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, vom Baume fast wachsartig weiß, im Liegen hellgelb. Die Sonnenseite ist bei besonnten mit kurz abgesetzten Carmoisinstreifen und zwischen diesen punktirt, allermeist nur sanft und nicht grell gezeichnet; doch finden sich einzelne matte Streifen oft auch noch auf der Schattenseite. (Diel sagt beim Weißen Winter-Täubling: ein Theil der Sonnenseite ist mit einem etwas blassen Carmoisinroth nur punktirt, in welchem man noch kleine Anfänge von etwas Streifenartigem bemerkt; bei mir traten die Streifen immer deutlich hervor.) Punkte fein und zerstreut; in einigen Jahren fand ich auch stärkere, einzelne ziemlich sternförmig. Geruch stark, gewürzreich.

Fleisch: sehr weiß, fein, saftreich, gewürzt riechend, von demselben rosenartigen, etwas flüchtig alant- oder calmusartigen, weinartigen Zuckergeschmacke, als beim Rothen Taubenapfel, ja noch etwas feiner.

Kernhaus: länger als breit, meist geschlossen, doch einzelne Kammern auch ziemlich offen; Kerne schwarzbraun, zugespitzt eiförmig, etwas kantig, ähnlich denen des Pigeon rouge (nach Diel hätte der Weiße Winter-Täubling meist taube, oft gar keine Kerne).

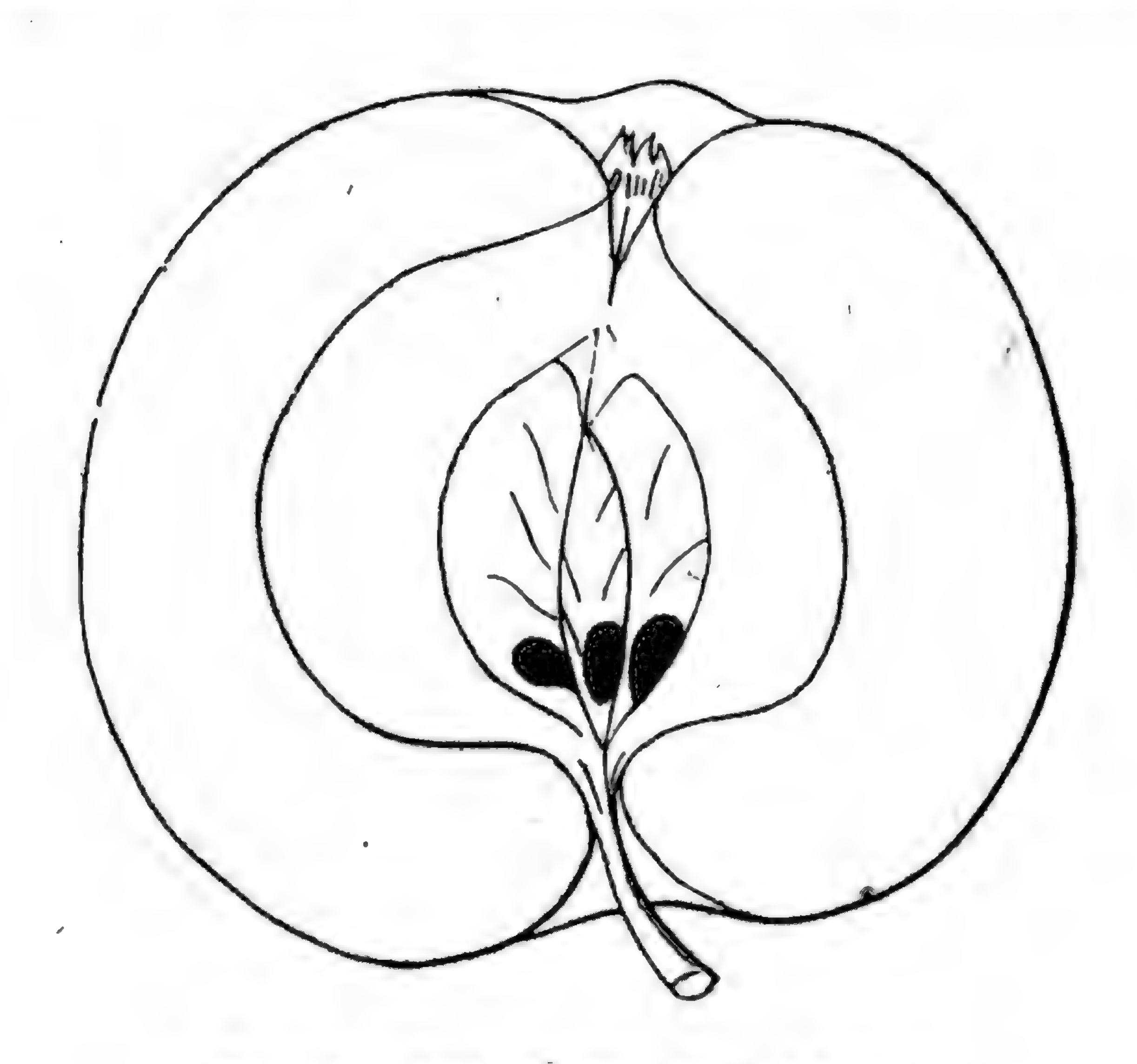
Kelchröhre: geht als Cylinder oder feiner Kegel nur etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Ende November oder im December und hält sich den Winter hindurch. Hat, wie der Rothe Taubenapfel, für die Tafel vielen und für die Küche geringen Werth, wo er hauptsächlich nur zum Schmoren mit Wein taugt.

Der Baum hat ganz ähnliche Vegetation, als der Rothe Taubenapfel (nur die Zweige und Blätter noch etwas mehr wollig), wird wie dieser nicht groß, aber recht fruchtbar und gibt auch auf Wildling schöne Zwerge. Sommertriebe dünn, schlank, mit feiner Wolle belegt, nur fein punktirt, unten meist etwas silberhäutig, an der Sonnenseite matt braunroth. Blatt eiförmig, unten am Zweige und an den Fruchtaugen lang und elliptisch, unten stark, im Sommer selbst oben etwas wollig und dadurch düster; mäßig tief und stumpfspitz gezahnt. Augen stark, dick und länglich, etwas weißwollig.

Oberdieck.

No. 208. Engl. Prahlrambour. III, 1. Diel; VI, 2 (1) b. Luc.; III, 1 A (C). Hogg.



Englischer Prahlrambour. Diel. * † Herbst.

Heimath und Vorkommen: Diel, der das Reis durch Rentmeister Uellner aus England erhielt, vermuthet, daß dieser Apfel aus dem westlichen Theil Englands stamme. Er fand den Namen nur in Kirke's Verzeichnisse zu Brompton. Scheint in Deutschland noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel, 12tes Heft, S. 83, Englischer Prahlrambour — Glory of the West. Der Londoner Catalog führt S. 17 bloß den Namen auf; Hogg hat S. 92 einen Glory of the West, den er aus Bridgewater erhielt, und auf Diel, dessen Frucht dieselbe sei, selbst verweiset.

Gestalt: groß, sehr schön, plattrund, obgleich stets hochaussehend, 3—3½" breit, 2¾—3" hoch. Nach dem Kelche hin bald mehr, bald weniger stark abnehmend, endigt er daselbst mit einer stumpfen Spitze. Die Rundung des Apfels oft verschoben.

Kelch: klein, dürr, oft verstümmelt, in einer engen, ziemlich tiefen Einsenkung, welche mit feinen Falten und Rippchen umgeben ist.

Stiel: fast 1 Zoll lang, manchmal fleischig, sitzt in einer tiefen, glatten Höhle.

Schale: hell strohgelb, schön glänzend, später citronengelb, nicht fettig, die ganze Sonnenseite mit einer angenehmen, erdartigen Röthe leicht überlaufen. Punkte weitläufig vertheilt, im Gelben grünlich, im Roth gelblich, wenig bemerkbar.

Fleisch: weiß, sehr saftvoll, markigt, etwas gewürzt, weinartig, von einem erfrischenden Geschmack.

Kernhaus: von seltener Größe, sich in die Breite ausdehnend. Die weiten Kammern enthalten viele, häufig aber taube Kerne.

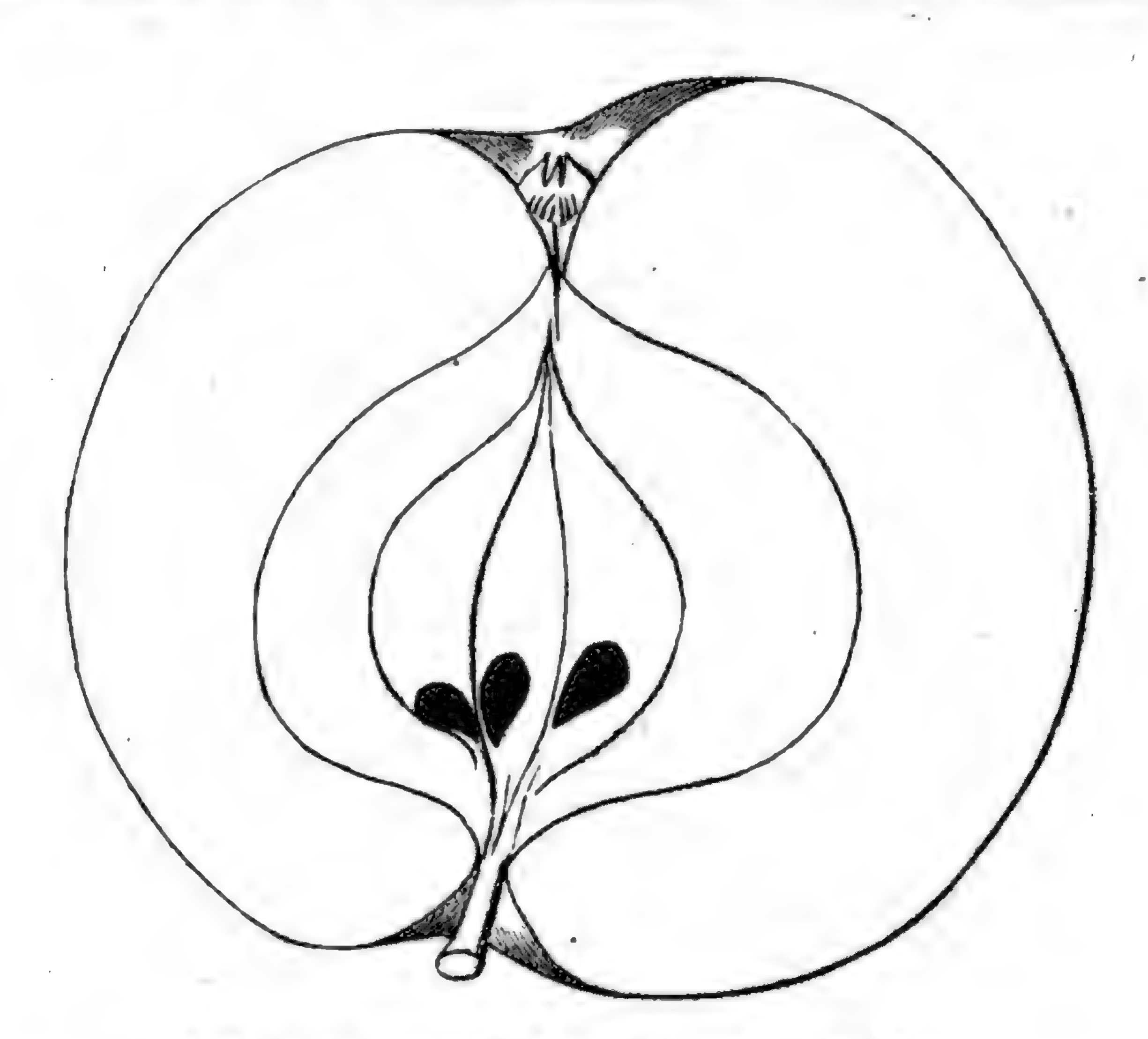
Kelchröhre: geht fast bis auf das Kernhaus hinab.

Reife und Nutzung: Ende September, hält sich nur 4 Wochen gut. Schätzbar für wirthschaftliche Zwecke.

Eigenschaften des Baumes: wächst stark und bildet vermittelst seiner abstehenden Aeste eine breitgewölbte Krone. Er ist fruchtbar, wird indeß in dieser Beziehung doch von mehreren dieser Klasse, z. B. dem Rothen Sommerrambour und dem Geflammten weißen Cardinal, weit übertroffen. Die starken Sommertriebe sind trüb braunroth, mit schwärzlicher Wolle bedeckt. Punkte stark, länglich, braun, in mäßiger Anzahl. Blatt groß, rund eiförmig mit aufgesetzter Spitze, nicht tief, aber meist scharf gezahnt. Der Blattstiel hat nur hin und wieder fadenförmige Afterspitzen.

Schmidt.

No. 209. Geflammter weißer Cardinal. III, 2. Diel; VI, 2 a. Luc.; III, 1 B. Hg.



Geflammter weißer Cardinal. Diel. * † Winter.

Heimath und Vorkommen: eine alte, viel verbreitete Sorte. Wird in der Obergegend häufig gefunden.

Literatur und Synonyme: Diel, 4tes Heft, S. 92, Geflammter weißer Cardinalsapfel (Le Cardinal blanc flambant). Dittr. I. Bd. Nro. 196.

Gestalt und Größe: Form platt aussehend, obgleich die Wölbung viel stärker nach dem Kelch, als nach dem Stiel abnimmt. Manche Früchte sehen hingegen stumpfspitzig aus, andere sind wieder in der Wölbung um Kelch und Stiel wenig verschieden. Die Breite des Apfels beträgt 3½—3¾", die Höhe 3". Ueber die Frucht hin laufen calvillartige Erhabenheiten flach vom Kelch bis zur Stielhöhle.

Kelch: halboffen, lange grünbleibend, in einer oft geräumigen, oft etwas tiefen Einsenkung.

Stiel: sehr kurz, gewöhnlich über die etwas berostete Stielhöhle nicht hervorragend.

Schale: fein, etwas fettig, anfänglich lichtgrün, später schön gelb, an der Sonnenseite mit einer leichten, hellen, feuerartigen Röthe wie nur angeflammt, wenig und zerstreut punktirt. Hin und wieder kommen auch Rostfiguren vor.

Kernhaus: meist offen, nach oben an die Kelchröhre stoßend. Kammern weit, nur wenige vollkommene Kerne enthaltend.

Fleisch: weißgrünlich, locker, markigt, saftvoll, von einem süß weinsäuerlichen Geschmack.

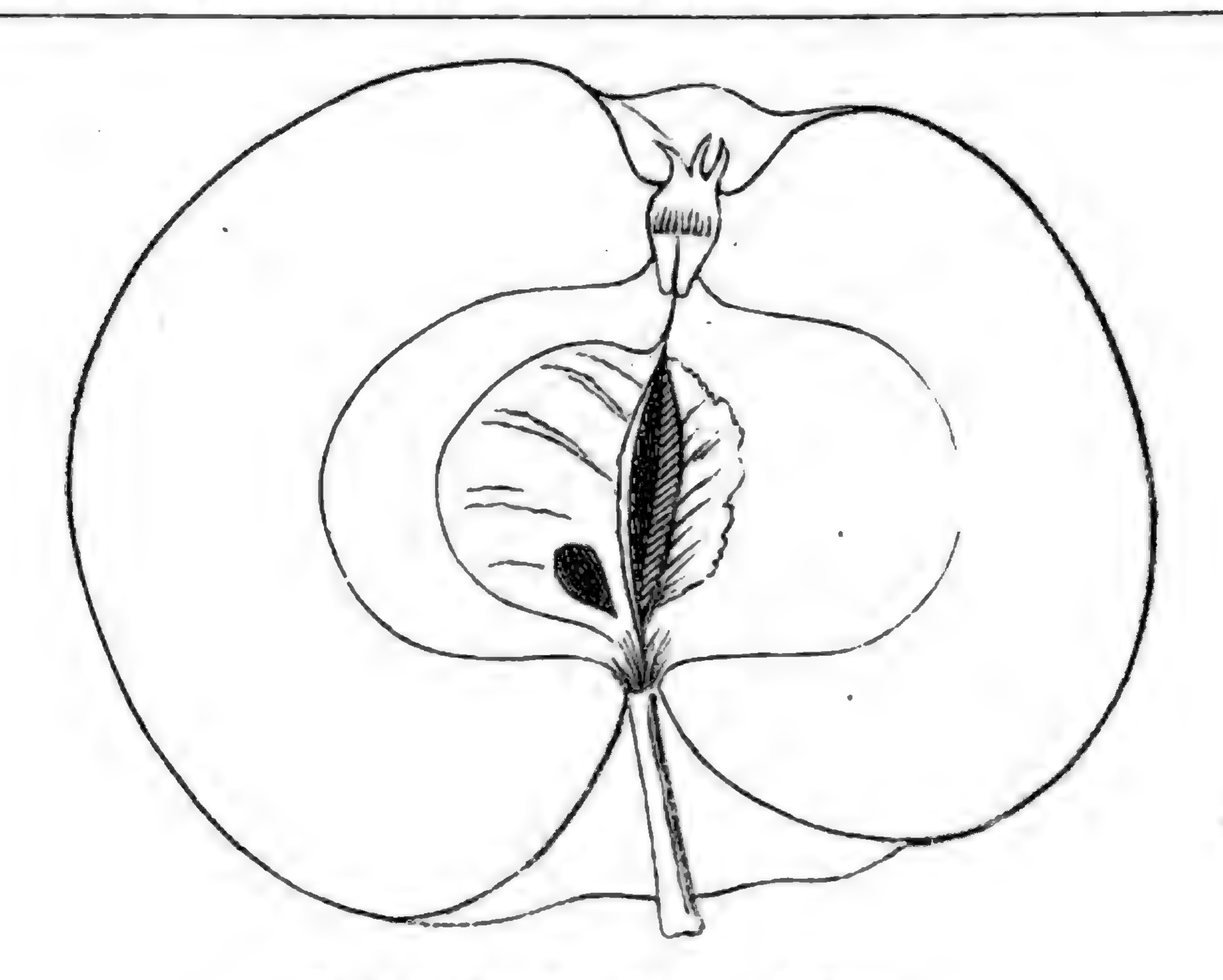
Reife und Nutzung: Anfangs November, dauert lange. Zu ökonomischen Zwecken sehr geeignet und vom Landmanne selbst zum rohen Genuß geliebt.

Eigenschaften des Baumes: wächst freudig, bildet eine große, sehr ausgedehnte Krone mit abstehenden Aesten und ist schon früh außerordentlich fruchtbar. Sommertriebe mit vieler weißlicher Wolle bedeckt, wenig punktirt. Blatt rundeiförmig, mit kurzer Spitze, meistens bogenförmig gezahnt. Der kurze Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Schmidt.

[illegible] Bürgerherrenäpfel im Erzgebirge aber nicht [illegible]

No. 210. Flandrischer Rambour. III, 1. Diel; VI, 2 b. Luc.; III, 1 C. Hogg.



Flandrischer Rambour. †† Winter.

Großer flandrischer Rambour. Diel.

Heimath und Vorkommen: Diel führt ihn ohne weitere Angabe über Heimath und Vorkommen zuerst in der 2ten Fortsetzung seines system. Verzeichnisses der Obstsorten als Großen flandrischen Rambour unter Nro. 539 auf. — Ich erhielt meine Reiser aus Gotha von Dittrich und waren die Früchte derselben, mit anderen, welche ich als Großer holländischer Rambour bezeichnet, erhalten hatte, gleich.

Literatur und Synonyme: Diel nennt ihn a. a. O. auch Pomme de dix huit pouces. Diese Benennung dürfte aber, wenn man sie auch auf den Umfang bezieht, wohl etwas übertrieben sein. — Nach Diel hat ihn auch Dittrich I. S. 250. — Sonst finde ich ihn nirgends, vermuthlich kommt er aber unter andern Namen vor. — Was ich unter dem Namen Ulmer Apfel aus Neustadt a. d. Hardt erhielt, ist demselben wenigstens sehr ähnlich, wenn nicht gleich.

Gestalt und Größe: die Frucht erreichte, wie der beigefügte Abriß zeigt, bei mir keine außerordentliche Größe, etwa 3½" breit und 2½" hoch; nach Diel und Dittrich a. a. O. 4" breit und 3" hoch.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, zuweilen fast fettig. Die Grundfarbe ist blasses, mattes Gelb (zuweilen grünlichgelb), wovon aber nur

wenig zu sehen ist, indem fast die ganze Frucht mit einem bald helleren, bald dunkleren, matten, trüben Blutroth (zuweilen fast rosenröthlich) verwaschen und verrieben ist, in welchem aber auch noch rothe Streifen zu bemerken sind, welche sich auf der Sonnenseite zuweilen zu einem dunkeln Roth vereinigen. — Die Punkte oder Fleckchen um dieselben sind häufig und treten im Gelben und Blaßrothen graubraun, im Dunklerrothen mehr grau, deutlich hervor. Die eigentlichen Punkte in der Mitte dieser Fleckchen sind braun und nur selten sichtbar.

Kelch: grünlich, lang- und feinblättrig, wollig, wie die nächste Umgebung, geschlossen, wenn er nicht abgestoßen worden, in einer seichten Vertiefung, mit einigen Falten umgeben. — Querschnitt der Frucht ziemlich rund. Dittrich sagt: am Kelch mit flachen, breiten Rippen, die deutlich über die Frucht hinlaufen, was mir nicht vorgekommen ist.

Stiel: grün und olivenbraun, wollig; Vertiefung, rauh, rostig.

Kernhaus: bei vollkommenen Früchten deutlich, sehr breit, mit großer Achsenhöhle; die Kammern groß, offen, die Fachwände zerrissen und ausgeblüht,*) mit wenig Kernen.

Fleisch: grünlichweiß, oder weiß mit feinen, grünlichen Adern, ziemlich fein, mürbe, saftig, von recht angenehm säuerlichem, in guten Jahren sogar etwas beerenartigen Geschmack. — Geruch schwach säuerlich. Dittrich gibt den Geschmack süßweinig, rosenartig an.

Reifzeit und Nutzung: Mitte November und December, wird dann leicht stippig und scheint sich nicht lange zu halten. — Die Frucht ist kein eigentlicher Tafelapfel, als Wirthschaftsapfel aber recht brauchbar und findet schon ihrer Größe wegen bei dem Landmanne viel Beifall.

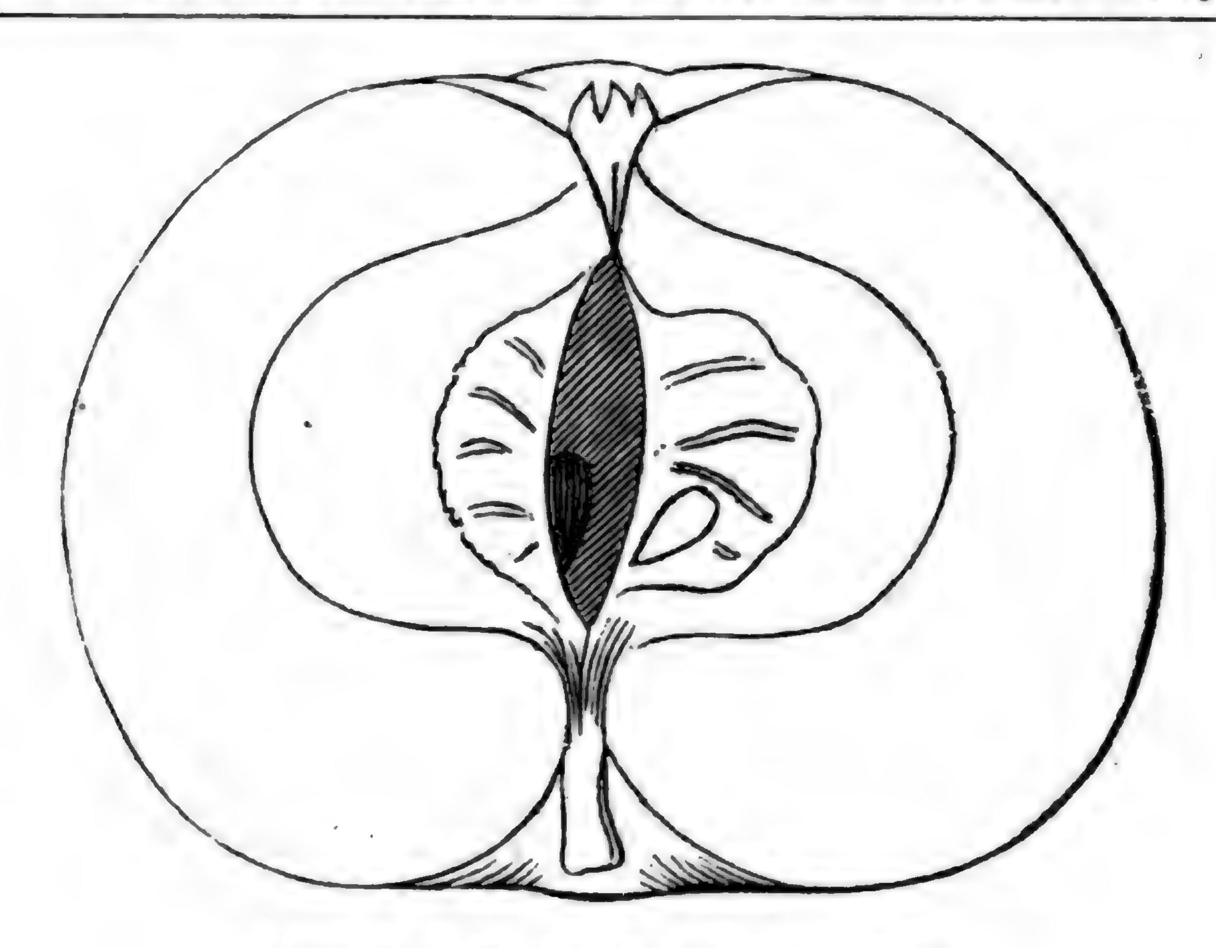
Der Baum ist tragbar. Sommertriebe stark, mit feiner Wolle belegt, etwas silberhäutig, matt erdartig braunroth, oft olivenfarbig braun, wenig punktirt. Blatt an den Fruchtaugen und unten am Triebe lang, elliptisch, nach der Mitte hin groß, eiförmig oder rundeiförmig, einzeln etwas herzförmig, unten wollig, stark und stumpfspitz gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen herzförmig, anliegend, braunroth, wenig wollig.

v. Flotow.

---

*) ausgeblüht = eflorescirt, heißen die Wandungen des Kernhauses, wenn striemenartig hervorragende Auflockerungen des Zellgewebes sich auf den sonst glatten Wänden der Kammern zeigen. L.

No. 211. Rhein. Winterrambour. III, 1. Diel; VI, 3 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Rheinischer Winterrambour. †† Winter.

Rheinischer gestreifter Winterrambour. Diel.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich deutschen Ursprungs. Diel erhielt ihn in Ems und soll er nach ihm am Rhein häufig gebaut werden. Anderwärts wird er noch wenig bekannt sein, wenigstens nicht unter dem rechten Namen. Das Reis erhielt ich von Dittrich und stimmten meine Früchte mit Diels Beschreibung ganz überein. Die Frucht ist gut für den Haushalt, doch gehört sie zu den besten Haushaltsfrüchten nicht, weßhalb sie auch wohl Diel im Cataloge nicht wieder mit aufgeführt hat.

Literatur und Synonyme: Diel XII. S. 78, Rheinischer gestreifter Winterrambour. Ziemlich kenntliche Abbildung gibt v. Aehrenthal Taf. 80, jedoch unter dem unrichtigen Namen Großer gestreifter rheinischer Rambour, mit welchem er ihn verwechselt hat und welcher in der 2ten Fortsetzung des Diel'schen Catalogs S. 31 mit Recht als einer der besten vom 2ten Range aufgeführt wird. Diesen letzten habe ich von der Societät zu Prag mit Diels Angaben ganz übereinstimmend und ist er ein ganz anderer als obiger. Die Namen sind zu ähnlich, als daß eine Verwechslung nicht leicht stattfinden sollte, weßhalb es zweckmäßig sein wird, obigen bloß Rheinischen Winterrambour, und den besseren, S. 31 des Catalogs, Großen gestreiften Rambour oder noch kürzer Gestreiften Rambour zu nennen, da er bloß gestreift und dazwischen punktirt ist. — Herr v. Hoverbeck hat in der Monatsschrift die Ansicht geäußert, daß obiger mit dem Braunauer geflammten Winterrambour identisch sein werde, doch glaube ich, daß hinlängliche Verschiedenheit stattfindet, da letzterer am Baum mit Duft belaufen, regelmäßiger gestaltet und oft ganz bandartig gestreift ist.

Gestalt: plattrund, doch neigen besonders unvollkommene Früchte sich zur Kugelform und ist er in Gestalt oft unregelmäßig, selbst hochaussehend. Diel gibt seine schönste Größe auf 3¾" Breite und 3" Höhe an, also noch ein Weniges größer als obige Figur, die nach meiner größten Frucht gemacht ist; gewöhnlich war er bei mir noch etwas kleiner. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nur wenig abnehmender nach dem Kelche, als nach dem Stiele, ja oft sind beide Wölbungen gleich.

Kelch: stark, breitblättrig, meist geschlossen, sitzt in geräumiger, tiefer, schüsselförmiger Senkung, die oft viele feine Falten zeigt, wie auch über die Frucht oft starke Erhabenheiten hinlaufen und die Rundung verderben.

Stiel: kurz, sitzt in geräumiger, tiefer, trichterförmiger, mit Rost nicht besetzter Höhle.

Schale: nicht fettig anzufühlen, glatt; Grundfarbe helles Grün, später hellgelb, wovon man aber nur auf der Schattenseite etwas rein sieht, indem bei besonnten die Schale fast rundum mit vielen sehr dunkelrothen, blutartigen Streifen besetzt und auf der Sonnenseite mit demselben oder etwas hellerem Roth so stark verwaschen ist, daß man oft kaum die Streifen sieht. Nach der Schattenseite wird das Roth zwischen den Streifen heller und treten diese deutlicher hervor, oder die Grundfarbe ist zwischen ihnen rein. Punkte weitläufig vertheilt, in der Röthe hellröthlich. Geruch stark.

Fleisch: weiß, saftvoll, fest, nach Diel fein, schien mir etwas grob, von weinsäuerlichem Zuckergeschmack, der nicht gewürzt ist.

Kernhaus: sehr groß und ganz offen (dies und die viel stärkere Röthe unterscheidet ihn schon hinlänglich von der andern obgedachten Diel'schen Frucht); die geräumigen Kammern enthalten wenige dicke, vollkommene Kerne.

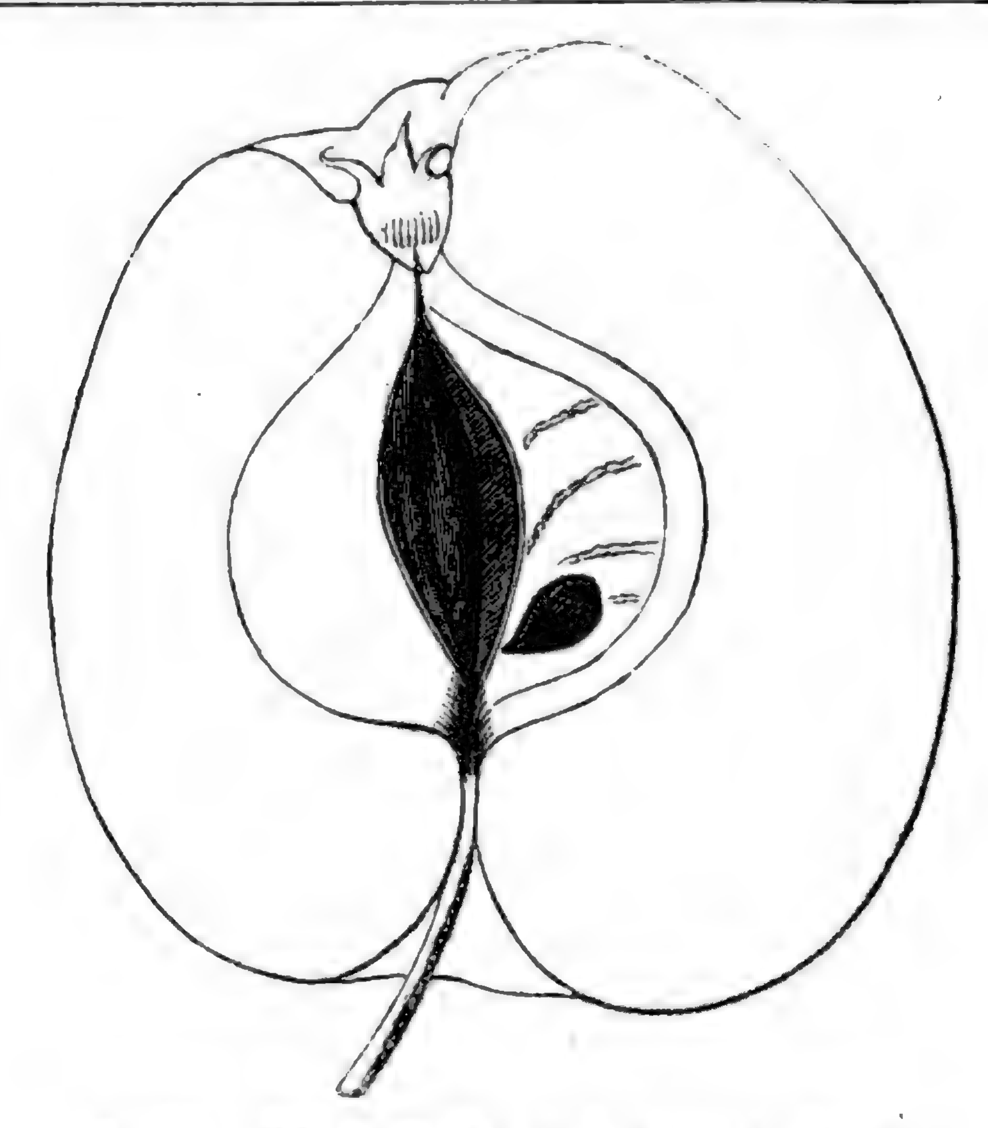
Kelchröhre: geht als spitzer Kegel bis aufs Kernhaus; doch fand ich sie bei manchen auch als breiten, etwas herabgehenden Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch. Für den Haushalt. Meine Früchte wurden (wenigstens auf der Obstkammer) mehrmals etwas stippig.

Der Baum wird, nach Diel, sehr groß, breitet seine starken Aeste etwas weitläufig aus und bildet eine flachgewölbte, unregelmäßige Krone. Das Fruchtholz braucht Zeit zur Entwicklung und liefert er erst mit dem männlichen Alter seine Früchte, wird aber dann alt. Sommertriebe stark und schlank, ohne Silberhäutchen, mit feiner Wolle bedeckt, hellbräunlichroth, zahlreich, doch fein punktirt (bei mir dunkelbraunroth und mit ziemlich zahlreichen, großen Punkten besetzt). Blatt mittelmäßig groß, meist elliptisch, oft eiförmig, unten stark wollig, dunkelgrün, ziemlich tief stumpfspitz gezahnt. Die unteren Blätter sind sehr lang und langelliptisch. Afterblätter pfriemenförmig (bei mir an starken Trieben lanzettförmig). Augen etwas länglich, rothbraun.

Oberdieck.

No. 212. **Reinette von Gomont.** IV, 1. Diel; VII, 1 a. Luc.; III. 2 A. Hogg.



Reinette von Gomont. v. Flot. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: ich erhielt Reiser von dieser Apfelsorte im Jahre 1848 von Joseph Baumann in Bollwiller, in deren Catalog dieselbe angezeigt ist.

Literatur und Synonyme: in dem Catalog des Nachfolgers von J. Baumann, Hrn. Gay, finde ich ebenfalls R. de Gomont, ebenso in den Catalogen von Baumann Sohn und Eggerle und von Napoleon Baumann. Sonst finde ich den Namen nirgends. Sie scheint mir aber weiteres Bekanntwerden zu verdienen.

Gestalt: hochaussehend, etwa 3″ hoch und ebenso breit. Freilich sind die Früchte, wenn der Baum sehr stark trägt, kleiner.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, von blaßgrünlicher oder weißgelber Grundfarbe, welche auf der Sonnenseite etwas höher gelb oder gelbroth, nur selten wirklich carmoisinroth anläuft. — Punkte weitläufig zerstreut, fein, braun (in fruchtbaren Jahren größer, auch findet man dann zuweilen einige Baumflecken); im Gelbrothen sind die Punkte etwas mit Roth umflossen und treten dadurch deutlicher hervor.

Kelch: grün und langblättrig, wenig wollig, halboffen. — Vertiefung faltig, auch erheben sich aus derselben einige deutliche Rippen, welche sich auch (von oben angesehen) deutlich, wenn auch nur flach, über die Frucht verbreiten und im Querdurchschnitt noch etwas bemerkbar sind.

Stiel: grün und braun, etwas wollig. — Höhle sehr tief und eng, selten etwas rostig.

Kernhaus: deutlich bezeichnet, groß, deßgleichen die Fächer, und weit offen. Schöne, wenn auch nicht viele Kerne. Kleine Früchte enthalten gewöhnlich mehr. — Kelchhöhle und Röhre bilden einen kurzen, abgestumpften, meist etwas eingezogenen Kegel.

Fleisch: gelblichweiß, fein und mürbe, ziemlich saftig, von angenehmem, feinsäuerlichen, guten, reinettenartigen Geschmack. — Geruch nur schwach.

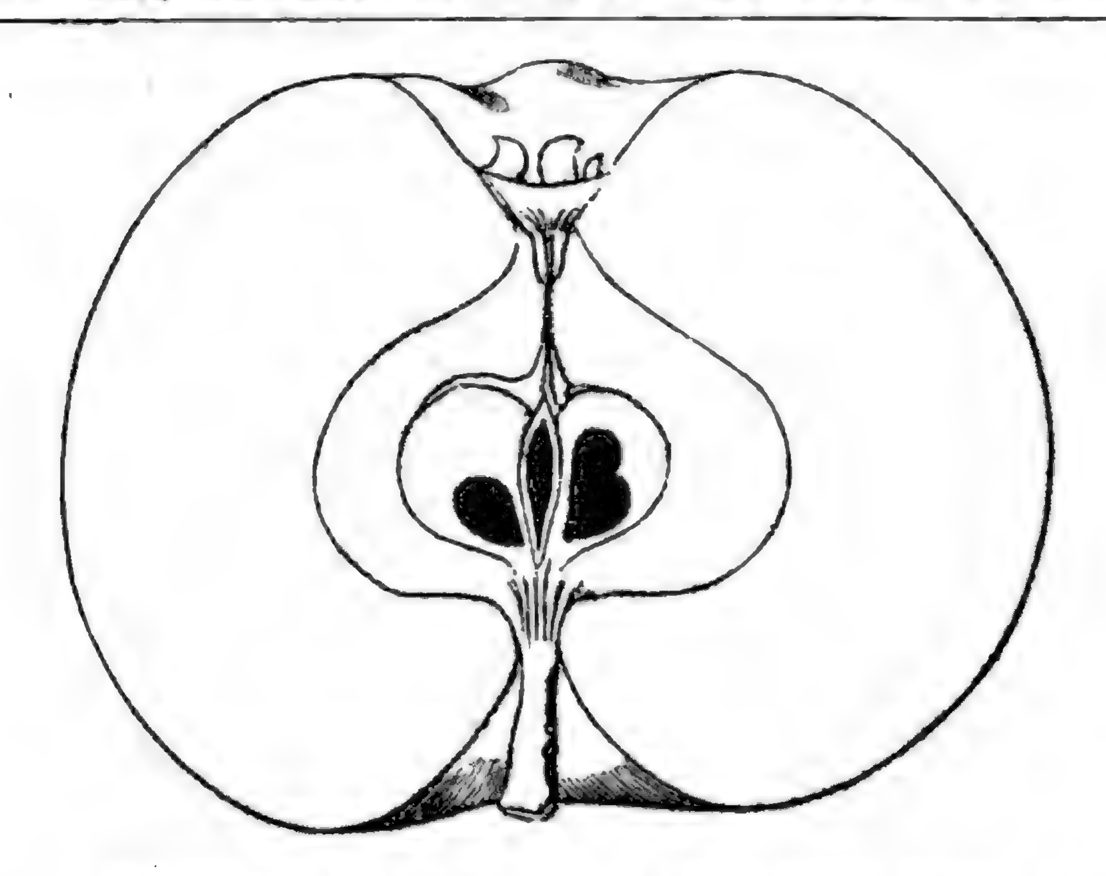
Reife und Benutzung: Mitte oder Ende November bis Ende December. — Tafel- und Wirthschaftsfrucht. — T. 2. W. 1.

Baum: scheint nicht sehr lebhaft zu wachsen, aber gut in die Höhe zu gehen und fast jährlich sehr tragbar zu werden.

Die Frucht gehört wohl jedenfalls zu den Rambourreinetten, d. h. den flachrippigen, reinettenartigen Aepfeln. — Sie dürfte weiteren Versuchsanbau verdienen, wahrscheinlich aber gebauten Boden und ein mildes Clima verlangen.

v. Flotow.

No. 213. Burchardts Reinette. IV, 1. Diel; VII, 2 a. Luc.; II, 1 A. Hogg.



Burchardts Reinette. Oberd. fast ** und †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: diese schätzenswerthe, durch frühe und reiche Tragbarkeit sich auszeichnende Frucht wurde erzogen von Herrn von Hartwiß, Director der kaiserlichen Gärten zu Nikita, und dem bekannten Pomologen Burchardt zu Landsberg an der Warthe zu Ehren benannt. Das Reis erhielt ich sowohl von Herrn v. Hartwiß direct, als auch von Burchardt und Herrn Kaufmann Müller in Züllichau, und waren die Früchte dieser 3 Reiser überein. Hat viele Aehnlichkeit mit der Charakterreinette, von der diese Frucht vielleicht ein Sämling ist.

Literatur und Synonyme: findet sich nur erst in meiner „Anleitung" S. 173 erwähnt und der Frucht nach kurz beschrieben. Ist auch Burchardts Goldreinette benannt, doch gehört die Frucht nicht zu den Goldreinetten.

Gestalt: plattrund; ordinäre Größe in Nienburg 2½" breit und 2" hoch, in Jeinsen 3" breit und 2¼—2½" hoch, von einem Zwergbaume 1859 von obiger Größe. Bauch ziemlich in der Mitte, und wölbt sich die Frucht nur ein Geringes abnehmender nach dem Kelche, als nach dem Stiele. Breite Erhabenheiten laufen über die Frucht und verschieben häufig die Rundung.

Kelch: ziemlich langgespitzt, offen oder halbgeschlossen, in weiter

und tiefer, schüsselförmiger Senkung, die fast eben ist, auf deren Rande aber schon breite, unregelmäßige Erhabenheiten sich zeigen.

Stiel: bei großen Früchten oft etwas fleischig, meist holzig, häufig die Höhe der Stielwölbung nicht ganz erreichend, bei kleinen Früchten gegen 1" lang, sitzt in weiter und tiefer, trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle, der nicht selten strahlig sich verbreitet.

Schale: fein, glänzend, im Liegen etwas geschmeidig, vom Baume grünlichgelb, später schön gelb. Recht freihängende Früchte zeigen an der Sonnenseite eine matte und etwas gelblichröthliche, verwaschene Backe. Zimmtfarbiger Rost verbreitet sich in netzartigen Figuren und nicht selten auch stellenweise als Ueberzug über die ganze Oberfläche der Frucht, die dadurch feinrauh anzufühlen ist. Punkte sind bei dem Roste wenig bemerkbar. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist weiß, fein, sehr saftreich, von weinigem, gezuckerten, recht angenehmen Geschmack.

Das Kernhaus ist klein, bald geschlossen, bald ein wenig offen. Die Kammern enthalten vollkommene, braune, gedrängt liegende und daher mit Facetten versehene Kerne.

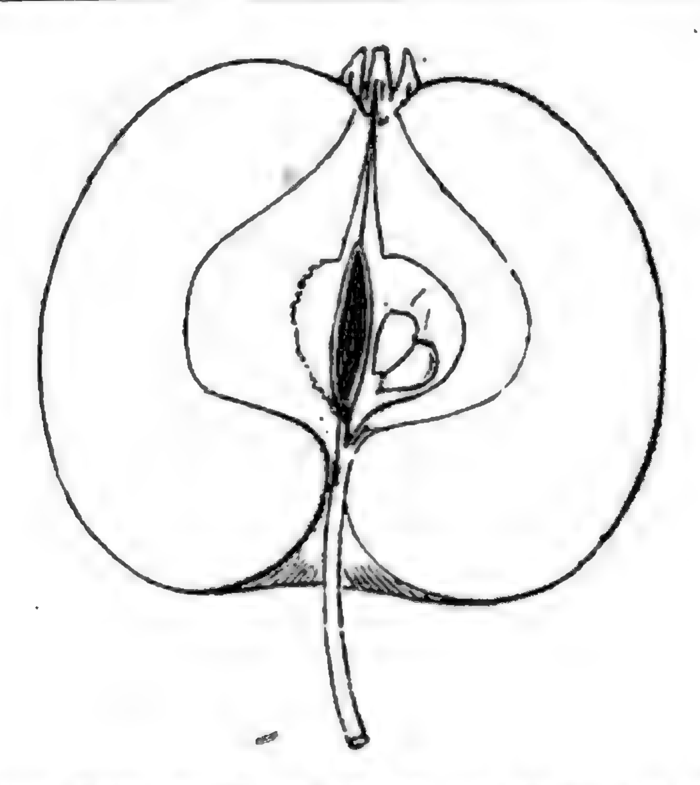
Die Kelchröhre ist breit und geht trichterförmig etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt bald nach Michaelis und hält sich ein paar Monate gut. Ist angenehm für die Tafel und sehr brauchbar für den Haushalt. Verträgt frühes Pflücken. Ein Fehler wäre etwa, — doch wohl nur in meinem jetzigen Garten und wenn es wenig Obst gibt, — daß die Frucht gern schon früh von Ohrwürmern angefressen wird und dann am Baume fault. Dies Faulen wurmstichiger oder angefressener Früchte zeigte sich indeß 1858 und 1859 noch an manchen andern Sorten.

Der Baum wächst mir bisher in leichtem und schwerem Boden überall gleich gesund, treibt sehr lebhaft, setzt die Zweige etwas abstehend an, geht aber doch schön pyramidal in die Luft, bildet unterwärts bald viel kurzes Fruchtholz und wird dadurch früh und reichlich tragbar, so daß selten ein Jahr hingeht, wo nicht schon größere Stämme in der Baumschule tragen. Die Sommertriebe sind lang und schlank, matt braunroth, aber überall ziemlich stark mit feiner Wolle belegt und darunter wieder fast überall mit Silberhäutchen dicht gefleckt oder überzogen, so daß sie grau erscheinen und man von der Grundfarbe wenig sieht; auch sind sie nur mäßigstark punktirt. Das Blatt ist ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, eiförmig, oder oval nach der Spitze eiförmig verjüngt, oben glatt, unten stark wollig, mit scharfen und starken Sägezähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig, häufig. Augen klein, wollig, herzförmig.

Oberdieck.

No. 214. Gelber Pepping von Ingestrie. IV, 1. Diel; VIII, 1 a. Luc.; II, 1 A. H.



Gelber Pepping von Ingestrie. Diel. * † Herbst.

Heimath und Vorkommen: diese schöne, einem Englischen Goldpepping ähnliche, jedoch durch etwas hellgelbere Farbe und frühe Zeitigung von demselben sich leicht unterscheidende Frucht erzog der um die Wissenschaft hochverdiente Präsident der Londoner Gartenbaugesellschaft, Esq. Knight, zugleich mit dem Rothen Pepping von Ingestrie, beide aus den Kernen des nämlichen Apfels, eines Oranienveppings, befruchtet mit dem Staube des Englischen Goldpeppings, und machte beide durch die Horticult. Soc. Transactions 1811 bekannt. Ingestrie soll, wie Diel anmerkt, Wohnsitz des Earl Talbot sein. Diel erhielt das Reis von Herrn van Mons; die Sorte ist aber nach Hoggs Beschreibung völlig ächt. Hogg rühmt die Frucht als schönen und delikaten Tafelapfel; nach meinen Beobachtungen, mit denen das Urtheil des Herrn v. Flotow übereinstimmt (Monatsschr. II. S. 207), ist die Frucht, die nur 2 Monate sich hält und ziemlich früh saftlos wird, doch nur von mittelmäßiger Güte und empfiehlt sich vorzüglich nur durch sehr reiche Tragbarkeit. Auch der Londoner Catalog setzt sie in den 2ten Rang.

Literatur und Synonyme: Diel A-B. III. S. 43 unter obigem Namen; Hortic. Soc. Transact. I. p. 227; Hogg S. 212; Lond. Catal. S. 21, Nro. 359; Lindl. Guide 26; Roger Fruit cultiv. 81. Abbildung gibt Ronald, Pyrus malus, Taf. 1, Fig. 4. — Dittrich I. S. 272 nach Diel.

Gestalt: häufig etwas hochaussehend, andere jedoch selbst etwas

flachrund; gute Früchte auch bei mir 2" breit und 1¾" hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; oft nimmt die Frucht nach beiden Seiten gleichmäßig ab; manche nehmen noch bemerklich etwas stärker nach dem Kelche ab. Der Bauch ist schön gerundet.

Kelch: langgespitzt, oft etwas verstümmelt, in seiner Vollkommenheit mit den Ausschnitten sich rückwärts überbiegend, ist offen (Hogg gibt ihn als „theilweise geschlossen" an, war aber bei mir ebenso offen, als bei Diel) und sitzt in geräumiger, seichter, selten etwas tieferer, nach Diel ebener Senkung, in der ich indeß immer einige Falten und feine Beulen bemerkte.

Stiel: dünn, ½—¾" lang, sitzt in ziemlich tiefer, glatter, oder nur in ihrem Grunde mit etwas Rost bekleideter Höhle.

Schale: fein, etwas geschmeidig, vom Baume und auch später citronengelb ohne Röthe; doch finden sich zuweilen an der Sonnenseite einige rothe Fleckchen um die Punkte, sowie auch schwarze, etwas größere Fleckchen oder einzelne Rostwarzen. Punkte, nach Diel wenig bemerkbar, sind allerdings fein, doch sichtbar genug, und werden durch feine, sie umgebende hellere Dupfen bemerklich. Geruch violenartig, merklich.

Das Fleisch ist gelblichweiß, oft merklich gelb, fein, in der rechten Zeitigung saftvoll, nach Diel von angenehmem, gewürzhaften, etwas fein alantartigen, süßen Weingeschmack, in dem ich jedoch hier etwas Alantartiges kaum wahrnehmen konnte. Im Punkte der rechten Güte schmeckt die Frucht sehr angenehm und süßer, weniger fein einschneidend als Hughes Goldpepping, verliert aber ziemlich bald den Saft. Sie hat jedoch in Jeinsen weit mehr Gewürz, als im Sulinger feuchteren Boden, wo sie fade war, verlangt also vielleicht schweren Boden.

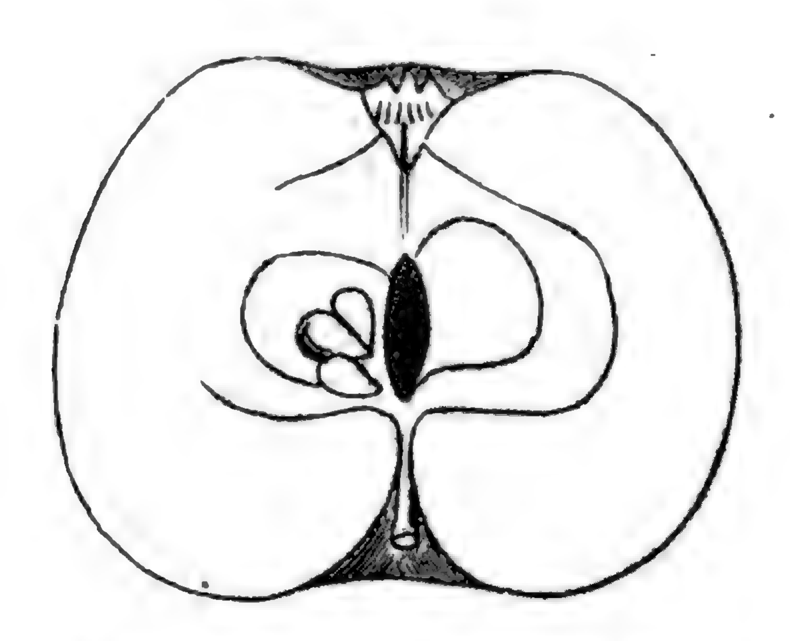
Das Kernhaus ist sehr klein; die engen Kammern enthalten viele kleine, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, ziemlich kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Ende September und hält sich nach Diel einige Monate in der Güte; bei mir hielt er sich überhaupt nicht über 2 Monate und setzt auch Hogg die Reifzeit in September und October. Muß in warmen Jahren schon 8—10 Tage vor Michaelis gebrochen werden. Ist für Tafel und Haushalt brauchbar und bei seiner besonders reichen Tragbarkeit würde er vielleicht zum Welken mit merklichem Vortheile gebaut.

Der Baum ist gesund und wächst in der Jugend gut; bei seiner frühen und reichen Tragbarkeit wird Diel richtig bemerken, daß er nicht groß zu werden scheine. Er trägt meistens schon in der Baumschule. Die Sommertriebe sind mäßig stark, fast fein, schlank, nur nach oben mit etwas Wolle belegt, schmutzig braunroth, nach Diel mit keinem wahren Silberhäutchen belegt und mit vielen, aber feinen, wenig ins Auge fallenden Punkten besetzt, die ich wenig zahlreich und nicht eben fein, aber mattgrau und dadurch wenig ins Auge fallend finde, sowie starke, gehörig besonnte Triebe nach unten doch ziemlich silbergrau aussehen. Blatt klein, rundeiförmig, zuweilen selbst fast rundlich, oder auch umgekehrt eiförmig mit aufgesetzter Spitze, flach ausgebreitet, unten wenig wollig, wenig glänzend, nicht tief und meistens stumpf gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Die unteren Blätter am Triebe sind wenig größer. Augen klein, roth, herzförmig.

Oberdieck.

No. 215. Oelkofer Pepping. IV, 1. Diel; VIII, 1. a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Oelkofer Pepping. Luc. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: ich wurde durch den Baumgärtner König in Oelkofen bei Saulgau (Württemberg) schon vor einer Reihe von Jahren auf diesen Apfel aufmerksam gemacht; derselbe findet sich in der genannten rauhen Gegend häufig vor und wird von den Landleuten sehr geschätzt. König schreibt darüber: diese Sorte ist wegen ihrer reichlichen Tragbarkeit, Güte und außerordentlichen Haltbarkeit bei uns die verbreitetste; er gibt viel und guten Most und ist im Frühjahr eine geschätzte Handelsfrucht; 60jährige Bäume sind noch ganz gesund und kräftig und zeigen keine Spur von Krebs; der Baum blüht etwas spät und die Blüthe ist nicht empfindlich; er trägt daher auch gewöhnlich alle 2 Jahre überaus reich.

Literatur und Synonyme: in genannter Gegend wird dieser Apfel Oelkofer Jährler oder Jährling genannt, was seine lange Haltbarkeit andeuten soll.

Gestalt: dem Englischen Goldpepping ähnlich, doch gewöhnlich etwas größer, regelmäßig plattrund; der Bauch sitzt in und unter der Mitte; beide Wölbungen sind ziemlich eben, nur durch ganz flache Erhabenheiten etwas unterbrochen, die sich von dem Kelche bis über die Mitte der Frucht hinziehen.

Kelch: sehr weit offen, breit und kurzblättrig, grünbleibend, in charakteristisch weiter und tiefer, schüsselförmiger Einsenkung, mit wenigen feinen Falten umgeben.

Stiel: $^{1}/_{4}$" lang, in tiefer, etwas roststrahliger, auch oft ganz glatter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, von Grundfarbe hell goldgelb; die Sonnenseite goldartig geröthet, mit vielen schönen Forellenpunkten (wie bei R. v. Breda); Rostpunkte fein, vereinzelt; sehr besonnte Früchte sind an einer kleinen Stelle um den Kelch herum hell blutroth verwaschen und die Punkte erscheinen in der Röthe noch dunkler roth; auf der Kelchwölbung bemerkt man immer feinen, gelbgrauen Rost, sowie auch einzelne Rostflecken niemals fehlen. Wenn die Stielhöhle glatt ist, erscheint sie gelb, mit Grün melirt.

Fleisch: weiß, unter der Schale etwas gelblich schillernd, sehr saftreich, abknackend, von angenehmem, süßweinigen Reinettengeschmack.

Kernhaus: regelmäßig, hohlachsig, vollsamig, oft 4 Kerne in einer Kammer.

Kelchröhre: weit, trichterförmig.

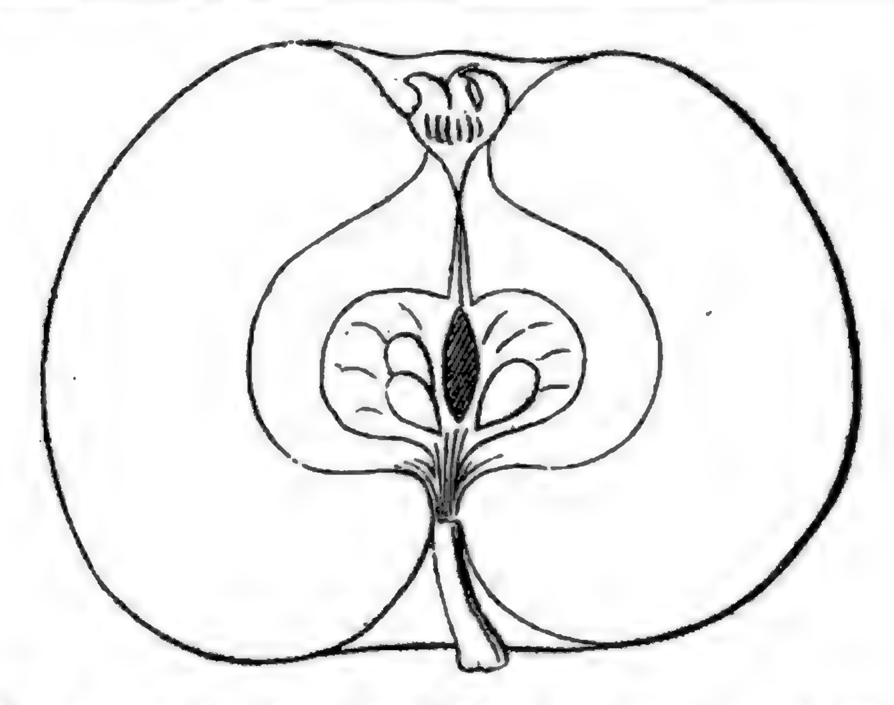
Reife und Nutzung: der sehr haltbare Apfel ist vom Februar an vortrefflich und behält seine Güte den ganzen Sommer durch; er welkt nicht. Tafel und Wirthschaftsobst ersten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst etwas langsam, besonders auch in der Baumschule; es ist deßhalb zweckmäßig, diese Sorte in die Krone zu pfropfen; er bildet eine ziemlich dichte, kugelförmige, reich mit kurzem Fruchtholz besetzte Krone. Sommerzweige schlank, wenig bewollt, dunkelbraunroth, mit rundlichen, weißlichen Punkten versehen. Die Blätter unterseits wollig, lang eiförmig, fast eilanzettförmig, sehr stumpf gezahnt, in eine langgezogene Spitze auslaufend; der Blattstiel unterhalb geröthet.

Jedenfalls verdient diese Frucht weitere Verbreitung und häufige Anpflanzung, zumal sie in rauheren Lagen sichere und reiche Ernten liefert.

Ed. Lucas.

No. 216. Kleine weiße span. Reinette. IV, 1. Diel; VIII, 1 a. (b) Luc.; II, 1 A. Hogg.



Kleine weiße spanische Reinette. Diel. * † Herbst.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser Sorte, die sich bei mir nur von mittelmäßiger Güte zeigte, erhielt Diel von Stein aus Paris als Reinette blanche d'Espagne, und vermuthet selber, daß die Reinette blanche d'Espagne der Londoner Gartenbaugesellschaft eine andere, vielleicht die Reinette de Canada (also seine Lothringer Grüne Reinette) sein möge, weßhalb er das Beiwort Kleine hinzufügte. Ich besitze eine Reinette blanche d'Espagne von Herrn Behrens zu Travemünde und von der Lond. Gartenbaugesellschaft, sah jedoch noch keine Früchte. Da diese Sorte gerühmt wird, ist es schwerlich die obige.

Literatur und Synonyme: Diel A. B. V. S. 80 unter obigem Namen. v. Aehrenthal liefert Taf. 65 Abbildung, die mindestens zu groß ist, wahrscheinlich aber nach nicht ächter Sorte gemacht ist.

Gestalt: hat Aehnlichkeit mit der Edelreinette, ist jedoch stärker gerippt, wird auch bei mir größer, als die Edelreinette. Breite 3″, Höhe 2¼″; bei mir von obiger Größe oder noch etwas kleiner. Der Bauch sitzt in der Mitte; Wölbung um den Stiel plattrund; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist stark abgestumpft: die Hälften der Frucht sind oft ungleich.

Kelch: stark, langblättrig, grün bleibend, bald offen, bald halb geschlossen, sitzt in tiefer, schüsselförmiger Senkung, in der man mehrere Falten und feine Rippen sieht, die bald seicht, bald calvillartiger über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, 1/4—1/2" lang, ragt nicht über die Stielhöhle hinaus und sitzt in tiefer, trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle.

Schale: fast etwas geschmeidig, vom Baume weißgelb, später schön citronengelb. Besonnte Früchte haben öfter einen leichten Anflug von sanfter Röthe, der indeß allermeist fehlt. Punkte zerstreut, doch sehr bemerklich, fein, rostig, oft etwas schmutzig blutroth umringelt, wodurch sie als feine rothe Stippchen erscheinen. Geruch schwach.

Fleisch: ins Gelbliche spielend, locker, nicht saftreich, von fein zimmtartigem Zuckergeschmacke. Man könnte diese Frucht eher zu den Süßäpfeln zählen, als manche andere, die Diel dahin gerechnet hat.

Kernhaus: geschlossen; die flachen Kammern enthalten kaffeebraune, vollkommene, spitze Kerne.

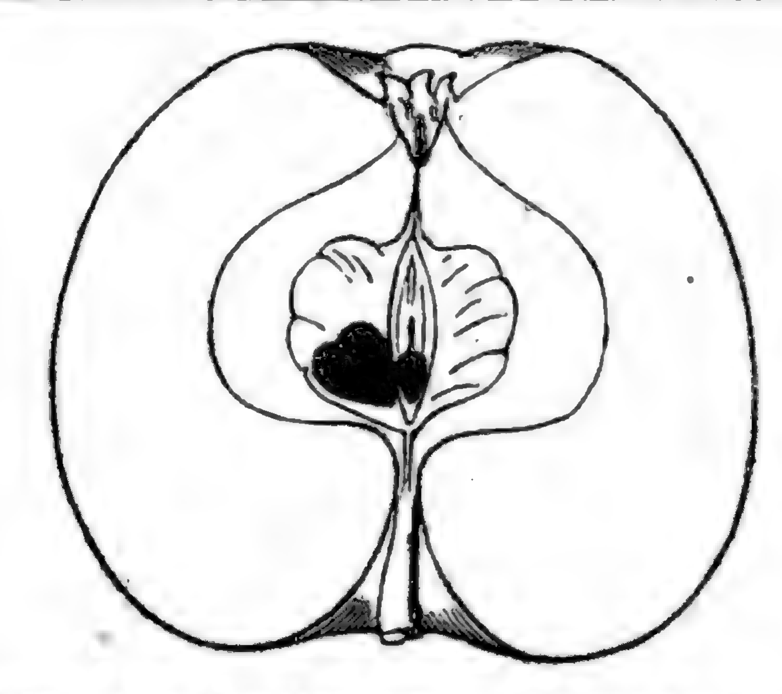
Die Kelchröhre geht bis fast aufs Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im October und hält sich nicht über den December hinaus, wo sie anfängt an den Punkten zu faulen. Da die Sorte tragbar ist, so möchte sie zum Welken und vielleicht noch mehr zum Mosten mehr Werth haben, als für die Tafel.

Der Baum wächst nach Diel lebhaft, geht mit etwas abstehenden Aesten gut in die Luft und bildet eine breitgewölbte Krone, die bald und recht fruchtbar ist. Sommertriebe lang und stark, mit feiner Wolle bedeckt, ohne Silberhäutchen, dunkel blutartig roth, zahlreich, aber fein punktirt. Blatt groß, ziemlich flach ausgebreitet, oval oder elliptisch, mit auslaufender Spitze, unten wenig wollig, am Rande bald mit feinen, bald mit starken spitzen, meist doppelt gekerbten Zähnen besetzt. Afterblätter groß, lanzettförmig; Augen stark, herzförmig, wollig. Augenträger breit.

Oberdieck.

No. 217. Punktirter Knackpepping. IV, 1. Diel; VIII, 1 a (b) Luc.; III, 1 A. Hogg.



Punktirter Knackpepping. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese treffliche Frucht wurde erzogen von Herrn Hofgärtner Schulz zu Schaumburg, und fand sich in einer Allee, die derselbe mit edel aussehenden Sämlingen im Felde angelegt hatte, worunter jedoch die übrigen, außer obigem, schlechte Streiflinge lieferten. Verbreitet ist die Frucht noch sehr wenig, kam mir wenigstens unter allen mir vorgelegten Obstsendungen nicht vor, verdient aber besonders in nördlicheren Gegenden, wo die Edelreinette nicht mehr gedeiht, häufigste Anpflanzung. Der Name paßt insofern wenig, als die Frucht nicht blos bei sehr vielen Exemplaren gar nicht besonders stark markirte Rostpunkte hat, sondern auch das Fleisch bei wirklicher Reife gar nicht abknackend, vielmehr sehr mürbe und fein ist. Auch die von Diel angegebene Aehnlichkeit mit Engl. Goldpepping paßt nur einigermaßen bei kleineren Exemplaren in vollster Reife. Weit ähnlicher ist dieselbe der Edelreinette, wie sie in hiesiger Gegend wächst, und möchte man sie entschieden für einen Sämling derselben halten, da sie sich hier oft nur durch die geringere Neigung zum Welken von derselben unterscheidet.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. 6 S. 85 Punktirter Knackpepping.

Gestalt: einzeln zur Kugelform neigend, meistens etwas platter; manche Exemplare neigen auch zum stark abgestumpft Konischen. Vollkommene Früchte von meinem Zwergbaume auf Johannisstamm erreichen die von Diel angegebene Größe, $2\frac{1}{4}$—$2\frac{1}{2}$″ breit und 2″ hoch; die

Mehrzahl bleibt etwas kleiner, doch meist nach von oben dargestellter guter Größe. Bauch allermeist nur etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist stark abgestumpft. Nur flache, breite Erhabenheiten laufen über die Frucht, verschieben aber öfter die Rundung, oder machen die beiden Hälften etwas ungleich, die in andern Exemplaren wieder sehr gleich sind.

Kelch: in seiner Vollkommenheit nicht kleinblättrig (wie Diel angibt), meistens offen, bei manchen Exemplaren aber auch (wie schon Diel bemerkt) geschlossen, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, die schöne Falten zeigt, welche sich häufig zu schönen sternförmigen Rippchen auf der Kelchwölbung erheben.

Stiel: bald stark, kaum 1/2" lang und nicht über die Stielwölbung hinausragend, bald 3/4" lang, sitzt in schöner trichterförmiger Höhle, die nach Diel rostfrei ist, bei mir jedoch in manchen Exemplaren auch etwas zimmtfarbigen, strahlig verlaufenden Rost zeigt.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, nach Diel schon vom Baume strohgelb, hier stets noch grünlichgelb oder selbst grün, wird im Winter nach und nach gelb, wobei hier, selbst wenn die Frucht bereits sehr gut eßbar ist, nicht ganz spät gebrochene Exemplare immer noch grünlichgelb bleiben. Auch carmoisinrothe Flecken, mit denen nach Diel manche Punkte eingefaßt sind, sah ich hier nur selten, dagegen zeigten stark besonnte Exemplare einen Anflug matter, bräunlicher Röthe. — Punkte nach Diel ausnehmend zahlreich und starke rostige Fleckchen oder Sternchen; in meinen Gärten traten sie wohl an manchen Exemplaren so markirt hervor, während sie an vielen andern zwar zahlreich, aber fein blieben. Auch Rostanflüge und stärkere Rostwarzen, so wie schwärzliche eingesenkte Flecken finden sich einzeln. Geruch schwach.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, in voller Reife sehr mürbe, von delicatem, fein gewürzten weinartigen Zuckergeschmacke, fast süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: klein, geschlossen, hat aber in großen Exemplaren oft eine merkliche hohle Achse. Kammern flach, enthalten viele glänzend braune, vollkommene Kerne.

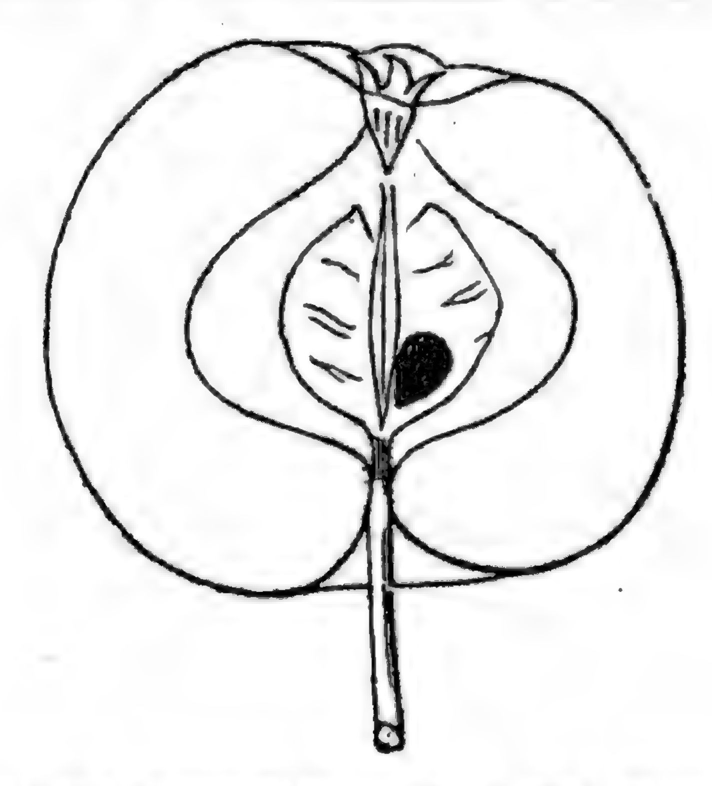
Kelchröhre: kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: die Frucht verträgt selbst in hiesiger Gegend ziemlich frühes Brechen, wiewohl sie besser wird, wenn man sie bis halben October und in kalten Jahren noch etwas länger hängen läßt. Die Reife tritt ein mit Januar und hält die Frucht sich bis nach Ostern. Zu jedem Gebrauche, für Tafel und Haushalt, und empfiehlt sie Diel besonders zu Compotten.

Der Baum wächst lebhaft, zeigte sich auch bei mir in leichtem und schwerem Boden sehr gesund, wird nach Diel ansehnlich groß und trägt seine Aeste etwas abstehend. Er setzt sehr bald viel Quirlholz an und liefert reiche Ernten. Sommertriebe schlank, mit feiner Wolle belegt, braunroth, nur stellenweise etwas Silberhäutchen zeigend, mäßig stark und nicht in die Augen fallend punktirt. — Blatt ziemlich groß, mit den Rändern häufig etwas muldenförmig zusammengebogen, ziemlich eiförmig, oft lang eiförmig, nach oben hin mehr elliptisch, mit ziemlich vielen starken, spitzen Zähnen besetzt. Blätter an den Fruchtaugen größer und häufig schmal. Afterblätter lanzettförmig; Augen herzförmig, meist weißwollig, Augenträger flach, doch ziemlich stark gerippt.

Oberdieck.

No. 218. Fair's Vortrefflicher. IV, 1. Diel; VIII, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Fair's Vortrefflicher. Diel. ** † Winter.
Fair's Nonpareil. Hort. Soc.

Heimath und Vorkommen: Diel bezog diese schätzbare Tafelfrucht aus London und erhielt ich sie durch Herrn Obergerichtsdirektor Bödiker zu Meppen von Diel ächt. Sie scheint selbst in England noch nicht weit verbreitet zu sein und ist es auf dem Festlande noch weniger, verdient aber als feiner Tafelapfel in größeren Gärten eine Stelle, zumal der Baum auch auf Johannisstamm schöne Zwerge gibt. Ist wahrscheinlich eine englische Kernfrucht, wenngleich Hogg den Erzieher nicht näher angibt.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2. Fortsetzung S. 49 unter obigem Namen. Hogg S. 81 Fair's Nonpareil; Lond. Catal. Nr. 469. Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: zwischen konisch und kugelartig, meist mehr zu letzter Form neigend. Die Größe geben Diel und Hogg zu 2¼″ Breite und 2″ Höhe an; meine Früchte waren bisher ein Geringes kleiner. Diel bemerkt, daß die Frucht dem Englischen Goldpepping sehr ähnlich sei, und ist dies in voller Reife richtig, und hat sie dann auch mit mehreren andern Goldpeppings, namentlich dem Hughes und Franklins Goldpepping Aehnlichkeit, doch unterscheidet sie sich dadurch, daß, wenigstens in den nicht sehr heißen Jahren, sie vom Baume (was auch Hogg angibt) weit mehr grünlich ist und glattere zartere Schale hat.

Kelch: nach Diel und Hogg geschlossen (doch sah ich ihn zweimal auch ziemlich offen), in ziemlich weiter, gewöhnlich seichter Senkung, mit feinen Falten umgeben. Aus der Kelchsenkung ziehen sich vier sehr flache Erhabenheiten über die Frucht hin.

Stiel: holzig, in ziemlich tiefer Höhle, die (was auch Hogg angibt) häufig durch einen Fleischwulst verengert wird und meist rostfrei ist.

Schale: zart, glänzend, vom Baume hellgrün, im Winter hellgelb, oft mehr goldgelb, ohne Röthe; doch fand ich mehrmals manche Punkte, schwärzlich blutroth umringelt. Punkte fein, nur deutlich auf der Sonnenseite. Geruch schwach.

Fleisch: sehr fein, gelblich, fest, saftvoll, von angenehmem, erfrischenden, zuckerhaften Weingeschmacke. Die feine Säure darin ist eine sehr milde und angenehme.

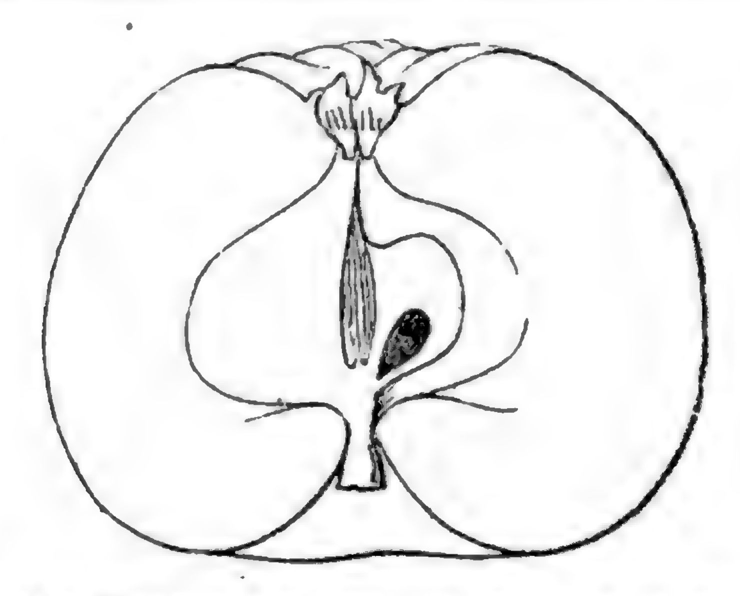
Kernhaus: geschlossen; die flachen Kammern enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt mit dem December und hält sich lange. Hauptsächlich für die Tafel.

Der Baum wächst bisher bei mir in allerlei Boden sehr gesund, setzt früh Fruchtholz an, trägt reichlich und scheint nicht groß zu werden. Triebe schlank, braunröthlich, etwas zum Gelbröthlichen neigend, mit feiner Wolle bedeckt, mäßig punktirt. Blatt ziemlich groß, etwas gekräuselt und mit den Rändern ein wenig aufwärts gebogen, unten fein wollig, ziemlich elliptisch, stark und etwas grob gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen herzförmig, etwas weißwollig. Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 219. Park's Unvergleichlicher. VI, 1. Diel; VIII, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Park's Unvergleichlicher. v. Flot. * †† Winter.

Non-Such Park. Hort. Soc.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich ein englischer oder amerikanischer Apfel der neueren Zeit, der noch sehr wenig verbreitet scheint. — Die Reiser habe ich von Neustadt an der Hardt bezogen.

Literatur und Synonyme: Hogg 255 beschreibt ihn ganz kurz, unter Beziehung auf den Londoner Catalog, der ihn Nr. 494 unter der Benennung Non-Such Park Apple aufführt, was sich auch: Unvergleichlicher Park- (Lustgarten-) Apfel übersetzen läßt.

Gestalt und Größe: klein und breit, nach oben etwas zulaufend, wie der Abriß zeigt, etwa $2^1/_6$" breit und $1^2/_3$" hoch. — Der Londoner Catalog vergleicht ihn dem Goldpepping, doch dürfte dieß mehr von der Farbe als Form gelten. Querdurchschnitt der Frucht rund.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, von Farbe blaßgelb, zuweilen noch etwas grünlich, an der Sonnenseite zuweilen gelbröthlich, mit ziemlich starken, etwas weitläufig stehenden, großen graubraunen, zum Theil eckigen Punkten und manchmal mit einigen gleichfarbigen Rostfiguren.

Kelch: grünblättrig, kurz, geschlossen oder halboffen, mit feinen Falten umgeben.

Stiel: grün, etwas wollig, kurz; Vertiefung mit einem großen, graubraunen Rostflecken.

Kernhaus: deutlich angegeben; Achsenhöhle groß; Fächer nur wenig geöffnet, eng, doch schöne Kerne.

Fleisch: gelblich, fein, ziemlich mürbe, saftig, von sehr gutem, reinettenartigen Geschmack. Geruch schwach.

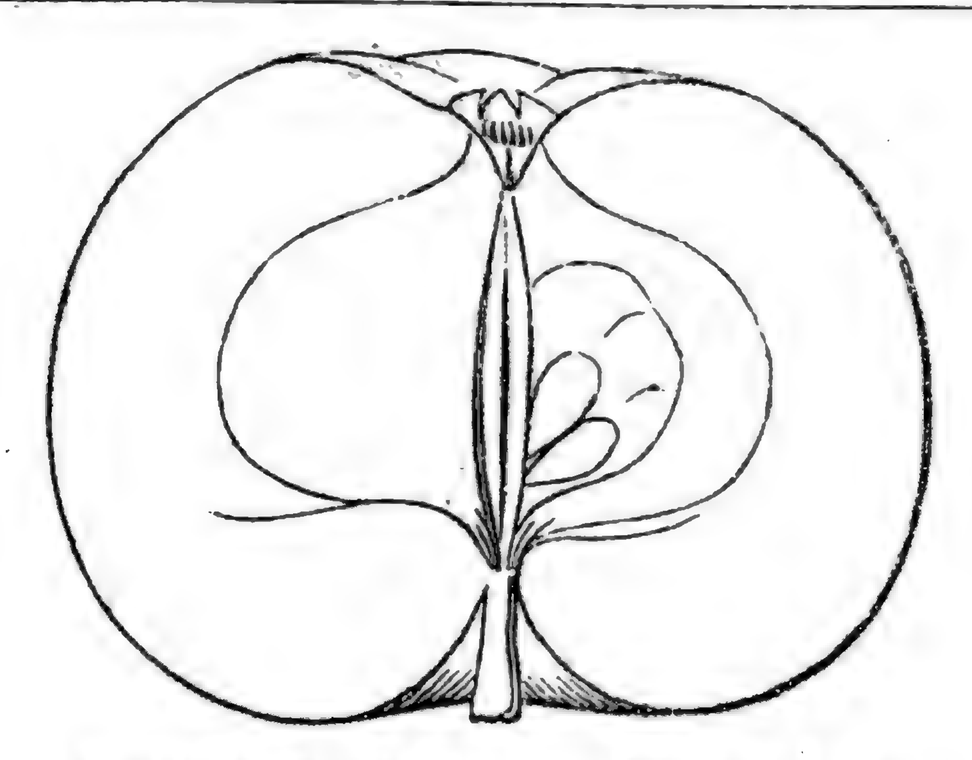
Reifzeit und Nutzung: die Frucht muß lange am Baum bleiben, sonst welkt sie. Auf dem Lager reift sie vom November an, nach und nach, und hält sich bis tief in den Winter. Als Winter-Tafelapfel sehr zu empfehlen, aber auch zu jedem Wirthschaftsgebrauch.

Der Baum bleibt nur klein, ist aber sehr tragbar. Die Früchte stehen meist dicht beisammen, so daß eine ohne die andere nicht abgenommen werden kann und die Form der Früchte dadurch öfters verschoben wird. — Für rauhe Gegenden dürfte aber diese Sorte schwerlich passen.

v. Flotow.

Anmerk. Von J. Booth habe ich unter obigem Namen dieselbe hier beschriebene Frucht, die also ganz gewiß die richtig benannte ist, nur bleibt sie bei mir noch merklich kleiner und kann in hiesigem Klima, nach den Früchten, die ich bisher hatte, nur als Zwerg für die Tafel gezogen werden. Mein Zwergbaum steht seit 1854, wir hatten indeß sehr dürre Jahre. O.

No. 220. Braddicks Nonpareil. IV, 1. Diel; VIII, 2 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Braddicks Nonpareil. Hort. Soc. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese gar sehr schätzbare Frucht wurde erzogen von Esq. John Braddick zu Thames Ditton in England. Diel hat nach Hoggs Beschreibung die rechte Sorte aus England erhalten. Ist noch wenig verbreitet, verdient aber die häufigste Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2. Forts. S. 34. Braddicks Sondergleichen, Braddicks Nonpareil. Hogg S. 43 Nr. 42, mit dem Synonym Ditton Nonpareil, Lond. Catal. Nr. 465. Hortic. Soc. Transact. III. p. 268 Taf. 10; Lindley Guide p. 87. Downing hat ihn nicht, dagegen kommt er bei Emmons S. 51 vor. Das T. Obstcab. Nr. 27 hat wohl falsche, wenigstens nicht kenntliche Abbildung.

Gestalt: flachrund, nach Diel 2³/₄—3″ breit, 2—2¹/₂″ hoch, bei mir hochstämmig etwas kleiner, 2¹/₂″ breit, obige Figur ist nach einer aus Süddeutschland erhaltenen Frucht gezeichnet. Auch Hogg zeichnet ihn 2³/₄″ breit und 2″ hoch. Bauch fast in der Mitte, um den Stiel flachrund gewölbt, nach dem Kelche nur etwas stärker abnehmend.

Kelch: feingespitzt, häufig fehlerhaft, allermeist offen, sitzt in ziemlich tiefer, schüsselförmiger, meistens ebener oder nur einige feine Falten zeigender Senkung. Ueber die Frucht laufen bemerkbare Erhabenheiten nicht hin, doch ist die Rundung nicht immer schön und öfter etwas verschoben.

Stiel: kurz, ¹/₂″ lang, oft ein Butz, doch meist holzig, in ziemlich weiter, fein rostiger Höhle, die oft einen starken Fleischwulst zeigt.

Schale: fein, nicht fettig werdend, vom Baume gelblichgrün, in der Zeitigung ziemlich hochgelb. Besonnte Früchte sind mit einer

beschränkten, bald matten, bald stärkeren, verwaschenen braunen, oft fast blutartigen Röthe angelaufen, durch welche allermeist die Grundfarbe noch durchscheint. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte ziemlich häufig, in der Grundfarbe fein und rostig, in der Röthe stärker und oft hellgrau. Außerdem finden sich Anflüge von zimmtfarbigem Roste und um den Kelch oft Rostüberzüge. Einzeln finden sich auch Rostwarzen oder dunkler rothe Fleckchen in der Röthe. Geruch fehlt.

Das Fleisch riecht sehr gewürzhaft, ist gelblich, fest, fein, saftreich, von gewürzreichem, erfrischenden, weinartigen Zuckergeschmacke, der Aehnlichkeit mit dem der Grünen Reinette hat, welche obiger, wo diese zu sehr welkt, ziemlich gut ersetzen kann. Auch Hogg bemerkt, daß manche den obigen zarter und süßer finden, als den Old Nonpareil (Diels Grüne Reinette).

Kernhaus: geschlossen, Kammern mittelmäßig groß, enthalten starke, kaffeebraune, vollkommene Kerne.

Kelchröhre: nach Diel kurzer, herabgehender Cylinder; bei mir zeigte sie sich als kurzer breiter, etwas stumpfer Kegel.

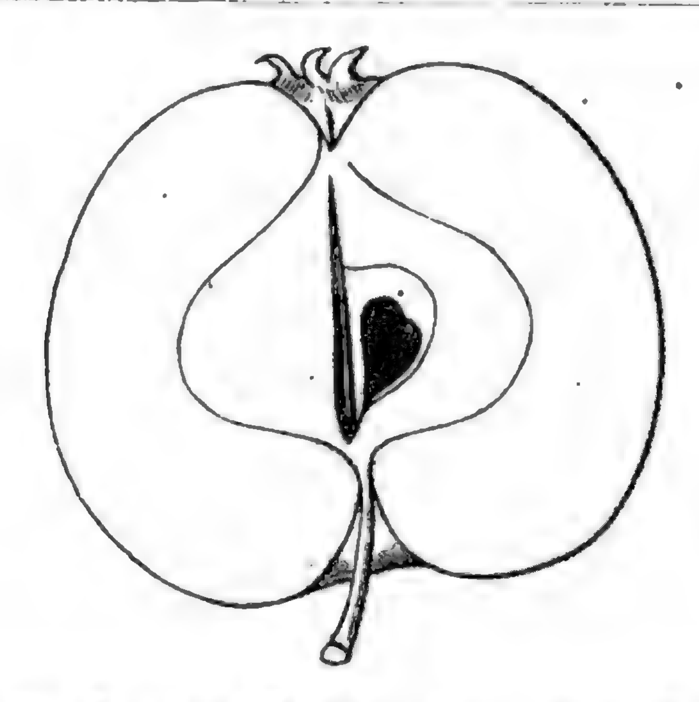
Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis zum April. Soll nach Diel wie der Goldpepping welken, was ich bei etwas späterem Brechen (10—12. Oct.) nicht fand, selbst beim Aufbewahren auf der Obstkammer.

Der Baum ist nach Hogg hart, wächst langsam, wird nicht groß, trägt aber sehr voll und schickt sich auf Johannisstamm sehr gut zu Zwergen. Den Wuchs fand ich in der Baumschule rasch, und die Sorte kenntlich durch schön pyramidalen Wuchs und ziemlich steife Sommertriebe. Große Probezweige machten ziemlich langes, durch die gern an der Spitze sich ansetzenden Früchte, etwas hängendes Fruchtholz, mit kurzem Quirlholze besetzt, das auch bei mir früh und reichlich trug. Auch Professor Lange fand obigen bei Altenburg so tragbar, als schätzbar (Monatsschr. III. S. 277).

Die Sommertriebe sind stark und schlank, braunroth, etwas silberhäutig, mit feiner Wolle belegt und reich punktirt. Blatt ziemlich groß, meistens eiförmig, unten fein wollig, oben glänzend, ziemlich flach ausgebreitet, mit zahlreichen scharfen Sägezähnen. Afterblätter stark, lanzettförmig, an schwachen Trieben pfriemenförmig. Augen herzförmig, stark, anliegend.

Oberdieck.

No. 221. **Downton Pepping.** IV, 1. Diel; VIII, 2 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Downton Pepping (Thomp). Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: dieser kleine schöne Apfel wurde durch Knight in Downton Castle aus dem Samen des Orange Pepping, der mit dem Engl. Goldpepping befruchtet war, erzogen und der Originalbaum existirt nach Hogg noch in Wormsley Grange, Herefordsshire. Jetzt kommt dieser Apfel schon häufig auch in deutschen Baumschulen vor.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn A—B. V. 5. 67. Dittrich I. 332; dessen D. Obstcab. Nr. 35. Luc. Württ. Kernobstc. enthalten eine gelungene Abb. Hogg S. 68. Downing S. 82. Hogg gibt folgende Synonyme an: Elton Pippin. Fors Treat' 135. Elton Golden Pippin, Salisb. Orch. 130. Knight's Pippin. acc. Hort. Soc. Cat. ed. 3. Knight's Golden Pippin, Ibid. St. Mary's Pippin, Ibid.

Gestalt: kleiner oder kaum mittelgroßer, schön gebauter, plattrunder Apfel. Der Bauch befindet sich in der Mitte, von wo sich Kelch- und Stielwölbung gleichmäßig flachrund zuwölben. Die Rundung der Frucht ist meistens ganz eben, oder nur selten durch einige sanfte Erhabenheiten unterbrochen.

Kelch: weit offen, langblättrig, sternförmig ausgebreitet, oben auf der Wölbung stehend und nur selten etwas eingesenkt, von feinen Falten umgeben.

Stiel: dünn, holzig, ½" lang, in einer gewöhnlich nicht tiefen (oft ganz flachen), theils grüngelben, theils rostfarbigen Höhle.

Schale: glatt und etwas glänzend, citronengelb ohne irgend eine Röthe, die Sonnenseite goldgelb. Punkte zahlreich und ins Auge fallend,

gleichmäßig vertheilt, stark und zimmtbraun, mitunter roth, einzelne zimmtfarben. Rostanflüge an jeder Frucht.

Fleisch: fein, markig, saftreich, von einem recht angenehmen, süß weinsäuerlichen, erfrischenden Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, ziemlich groß; Kammern geräumig, vollkernig.

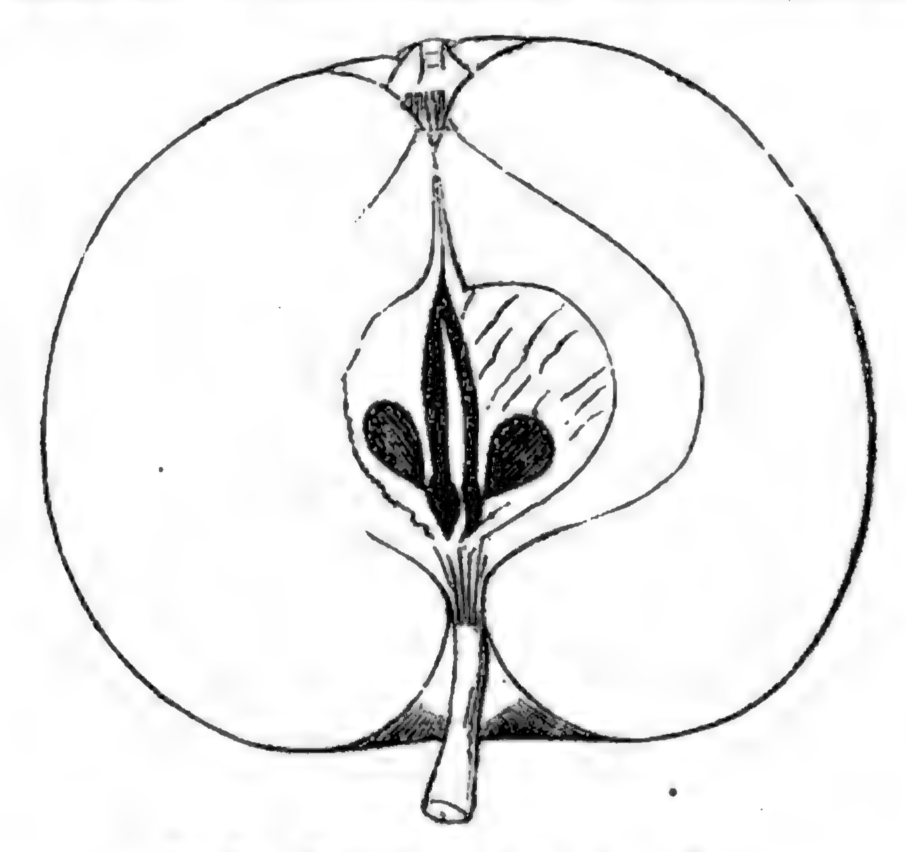
Kelchröhre: kurz, trichterförmig.

Reife und Nutzung: November, December, hält bis März und April. Ein sehr edler Tafelapfel vom ersten Range und vortrefflich zu Obstwein, gleich dem Englischen Goldpepping.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird nicht groß und bildet eine flachgewölbte Krone mit etwas hängenden Aesten. Die Tragbarkeit dieser Sorte ist ganz außergewöhnlich und er gibt auch in schlechten Jahrgängen gute Ernten. Er trägt schon in der Baumschule und bildet ohne Beihülfe recht schöne Pyramiden. Sommerzweige dunkelbraunroth, mit einem Silberhäutchen belegt, gegen die Spitze hin bewollt, zahlreich und deutlich hellbraun punktirt. Blätter unterseits wollig, schiffförmig, die Spitze rückwärts gebogen, breiteiförmig, gleichförmig gezahnt.

E. Lucas.

No. 222. Chester-Parmäne. IV, 1. Diel; VIII. 2 b. Luc.; II, 1 B. Hogg.



Chester-Parmäne. ** † Oct., Nov.
Englische Chester-Parmäne. Diel.

Heimath und Vorkommen: stammt aus England und soll in der Gegend von Chester viel gebaut werden. Diel erhielt das Reis durch Uellner, der die Sorte ohne Zweifel mit andern schon vorgekommenen aus England bezog. Nach Hogg, welcher Diel auch allegirt, darf man annehmen, daß Diel die rechte Sorte erhielt. Hogg und der Lond. Catalog setzen die Frucht nur in den II. Rang; bei uns zeigte sie sich weit besser und verdient als Tafelapfel alle Beachtung. Ist in Deutschland noch sehr wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel A. B. IV. S. 43. Englische Chester-Parmäne; Dittrich I. S. 229; Hogg S. 55 Chester Pearmain; Lond. Catal. S. 30; Lindley Guide p. 65; Roger Trait cultiv. p. 73. Synonyme fehlen.

Gestalt: etwas plattrund, von etwas calvillartigem Ansehen. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; um den Stiel wölbt die Frucht sich flachrund und nimmt nach dem Kelche stärker ab. Vollkommene Früchte sind $3^1/_4$″ breit und $2^3/_4$″ hoch.

Kelch: breitblättrig, geschlossen, sitzt in ziemlich tiefer Senkung, in der man calvillartige Erhabenheiten sieht, die deutlich, doch flach über den Bauch hinlaufen.

Stiel: holzig, $^{3}/_{4}''$ lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit Rost oft recht stark bekleidet ist, der sich meistens noch über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: vom Baume gelblichgrün, in der Zeitigung grünliches Gelb, zuletzt unansehnlich gelb. Die Sonnenseite zeigt mehrere starke, häufig auch nur matte Carmoisinstreifen, zwischen denen die Schale noch leicht getuscht ist. Immer finden sich viele rauh anzufühlende Rostanflüge und Flecken und stellenweise selbst Ueberzüge am meisten um die Stielhöhle und Stielwölbung. Wahre Punkte sind wenig zu bemerken. Geruch ist angenehm.

Das Fleisch etwas gelblich weiß, locker, sehr zart und mürbe, saftvoll, von sehr angenehmem, fein calmusartig gewürzten, weinigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: groß, herzförmig, bei großen Früchten etwas offen. Die geräumigen Kammern enthalten nicht viele vollkommene, langgespitzte hellbraune Kerne. Die Ader ums Kernhaus ist häufig kaum zu bemerken und selbst beim Nachschneiden nicht zu finden.

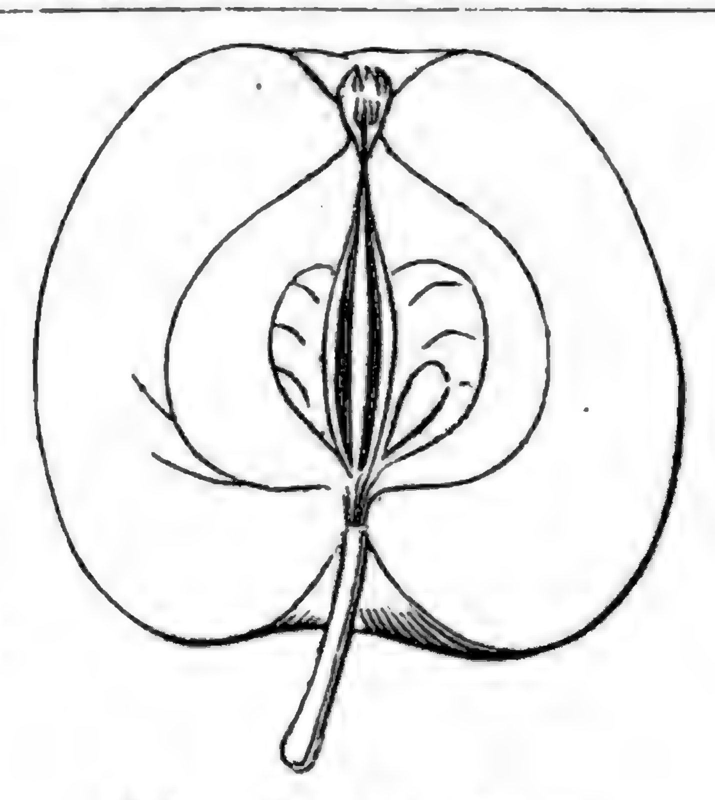
Kelchröhre: ein kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Ende September und hält sich in kühlen Jahren ein paar Monate, im rechten Wohlgeschmacke jedoch nur einige Wochen, während welcher Zeit die Frucht ein delikater Tafelapfel und für die Küche aber noch länger brauchbar ist. Diel bemerkt, daß die Frucht nicht welke; doch nahm ich ein geringes Welken nach einigen Wochen wahr, wenn die Frucht nicht am Baume gereift war. Auch Dittrich erwähnt, daß sie etwas welke. Dadurch und durch den Rost gehört sie, wie andere englische Parmänen, mehr unter die Reinetten, als die Rosenäpfel, wohin Diel sie setzte.

Der Baum wächst sehr lebhaft, war auch bei mir in verschiedenem Boden stets kerngesund und ist bald tragbar. Er hat, wie z. B. auch der Gravensteiner, das Eigenthümliche, daß er in der Jugend auf Johannisstamm stärker wächst, als auf Wildling und auf dieser Unterlage große, bald tragende Zwerge macht. Er geht mit schlanken Aesten gut in die Luft, setzt Fruchtholz erst etwas nach oben an und hängen sich dadurch die mit Früchten besetzten Aeste. Die Sommertriebe sind lang und stark, trüb braunroth, stellenweise mit Silberhäutchen gefleckt, überall mit feiner, weißgrauer Wolle bedeckt und dadurch düster von Ansehen, zahlreich und ziemlich in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich groß, lang- und spitzeiförmig (herzförmig, wie es Diel auch bezeichnet, fand ich es nicht), mit schöner aufgesetzter, oft fast auslaufender Spitze, rinnenförmig aufwärts gebogen und am Rande bald seichter, bald stärker gezahnt. Afterblätter nach Diel pfriemen- oder fadenförmig, sind an meinem Zwergbaume lanzettförmig. Augen herzförmig, weißwollig, sitzen auf ziemlich starken, kurzgerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 223. Hahnen-Pepping. IV, 1 Diel; VIII, 2 b. Luc.; III, 2 A. Hogg.



Hahnen-Pepping. ** † W.

Cockle's Pippin Forsyth Trans.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieses sehr schätzbaren Tafelapfels habe ich durch Herrn Pfarrer Urbanek von der Londoner Gartenbaugesellschaft, und ist die Sorte nach Hoggs Beschreibung ächt. Woher er weiter stammt, sagt Hogg nicht, und bemerkt nur, daß er besonders in Surry und Sussex viel gebaut werde. In Deutschland wird er noch unbekannt sein, denn was Dittrich III. S. 40 unter obigem Namen hat, ist nach Hoggs Angaben nicht die rechte Sorte. Der unansehnlichen Frucht sieht man die innere Güte nicht an.

Literatur und Synonyme: Londoner Catalog Nr. 151; Hogg S. 57 Nr. 74 mit dem Synonym Cockle's Pippin (also vielleicht nach einem Manne Hahn benannt?) nach Forsyth Treat 98; Nutmeg Pippin, Nutmeg Cockle Pippin, White Cockle Pippin nach dem Lond. Catalog, und Brown cockle Pippin nach Garden Chron. 1846 p. 148. — Lindl. Guide 66 Rog. Fr. Cult. 96. Abbildung in Ron. Pyr. Mal. Taf. 23 Fig. 9. — Emmons p. 87. Downing hat ihn nicht. Muß nicht verwechselt werden mit Diels Frühem Muscatnußapfel, den Rentmeister Uellner aus England als Nutmeg erhielt, und von dem Diel selbst sagt, daß er der rechte Nutmeg der Engländer nicht sein könne.

Gestalt: theils abgestumpft konisch, wie auch Hogg angibt, theils mehr zur Eiform neigend, wie der Londoner Catalog angibt, meistens hochaussehend. Auf Hochstamm erhielt ich 1857 und 58 Früchte von der Größe obiger Figur, 2″ breit, 1¾—2″ hoch. Die von Hogg gegebene Figur ist 2¾″ breit und 2½″ hoch und auch bei uns dürfte

auf weniger trockenem Boden, als ich ihn habe, noch mehr aber in Süddeutschland die Frucht merklich größer werden, und werden dann, wie Hogg angibt, auch flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, die bei mir nur wenig bemerklich waren. — Der Bauch sitzt fast in der Mitte, oft etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich gerundet und abgestumpft wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie nur etwas mehr ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: geschlossen, klein, feingespitzt, grün bleibend, in enger, mitteltiefer Senkung.

Stiel: 1" lang, holzig, in weiter, trichterförmiger Höhle, die nicht immer mit Rost belegt ist.

Schale: vom Baume grünlichgelb, in voller Reife fast hochgelb. Die Sonnenseite ist nur goldartiger. Rostanflüge bald ziemlich häufig und werden in manchem Boden zu stellenweisen Ueberzügen werden (woher die englische Bezeichnung Brown), bald ist die Frucht von Rost ziemlich frei. Punkte ziemlich zahlreich, von den Rostanflügen etwas verdeckt; bei rostfreieren treten sie als ziemlich starke Rostfleckchen hervor. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, fest, saftreich, mürbe, von süßweinigem, durch ein citronenartiges Gewürz erhabenen Geschmacke. Etwas Muscatnußartiges fand ich im Geschmack nicht, der vielmehr dem des Englischen Goldpeppings ähnlich war. Auch Hogg sagt nur with a pleasant aromatic flavor (mit angenehmem gewürzhaften Geschmack).

Kernhaus: etwas oder selbst stark offen, groß, läuft in die Länge und enthält schwarzbraune, spitze, lange, mit Facetten versehene Kerne.

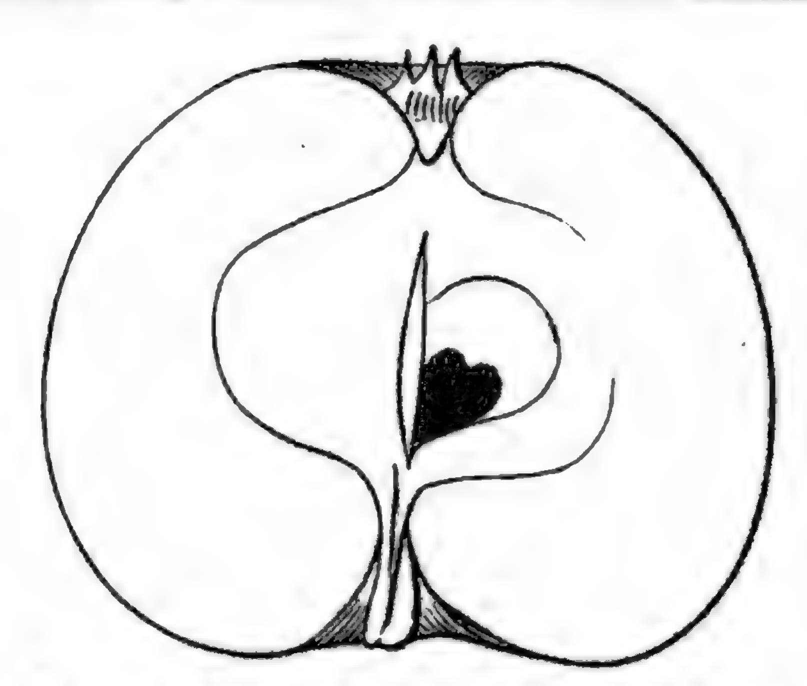
Die Kelchröhre geht als starker Kegel ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Hogg im Januar und hält sich bis April. Meine etwas früh gebrochenen Früchte zeitigten im December und welkten auf der Obstkammer schon im Januar merklich, wie indeß das Welken mancher Früchte bei mir theils mit dem trocknen Boden zusammenhängt, den ich in Nienburg hatte und hier habe, so wird es sich weniger finden bei späterem Pflücken und Aufbewahrung der Frucht im Keller, und welken schon mehr nach der See hin viele Früchte nicht, die bei mir den Fehler hatten. Ist vorzüglich als delikater Tafelapfel schätzbar, und dürfte in Norddeutschland vorerst hauptsächlich als Zwerg mit Vortheil anzuziehen sein, was ich bereits versuche.

Der Baum ist nach Hogg gesund und hart und trägt sehr reichlich, was sich hier bestätigte. Die Sommerzweige sind etwas fein, schlank, mit feiner Wolle belegt, schwärzlich braunroth, ziemlich reich punktirt. Blatt meist elliptisch, oft eiförmig, mit den Rändern etwas aufwärts gebogen, stark und ziemlich bogenförmig gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, anliegend, herzförmig, etwas wollig.

Oberdieck.

No. 224. Hieroglyphen-Reinette. IV, 1. Diel; VIII, 2 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Hieroglyphen-Reinette. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen Apfel von Pfarrer Nikola in Fechenbach als Pomme brodée. Gegenwärtig findet er sich in den größeren pomologischen Sammlungen, scheint im Allgemeinen aber wenig verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: Diel VII. 144. Die englischen und französischen Pomologen scheinen diese Frucht nicht zu kennen, welche überhaupt vielfach mit der Gestrickten Reinette, Reinette filée, und der Charakter-Reinette verwechselt zu werden scheint.

Gestalt: eine sehr regelmäßig geformte, schöne Reinette, im Ansehen einer kleinen Breda oder auch dem Goldpepping ähnlich, von plattrunder Form; Bauch in der Mitte; Kelch- und Stielfläche breit, stumpfabgestutzt nach Art der Borsdorfer und Goldpepping. Rundung ganz eben. Kelchwölbung mitunter etwas spitzer als die Stielwölbung.

Kelch: geschlossen, weißwollig mit langen Blättern, lange grünbleibend, in sehr flacher weit ausgeschweifter Einsenkung von feinen Falten umgeben.

Stiel: dick, fleischig, in flacher, weiter, grüner, Höhle, die nur selten Rostspuren zeigt.

Schale: glatt, glänzend, anfangs gelblich grün, später hellcitronengelb. Sonnenseite goldartig, nicht selten auch ganz fein geröthet, aber mehr in rothen Kreischen, wie bei der Breda bestehend. Punkte regelmäßig, stark, über die ganze Frucht verbreitet; charakteristisch sind

schriftähnliche Figuren, die oft ganz das Ansehen von Hieroglyphen haben, nie aber ein regelmäßiges Netz, wie bei der Gestrickten Reinette bilden. Einzelne Warzen sind nicht selten.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, von einem angenehmen süßweinigen, etwas gewürzten Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, vollsamig.

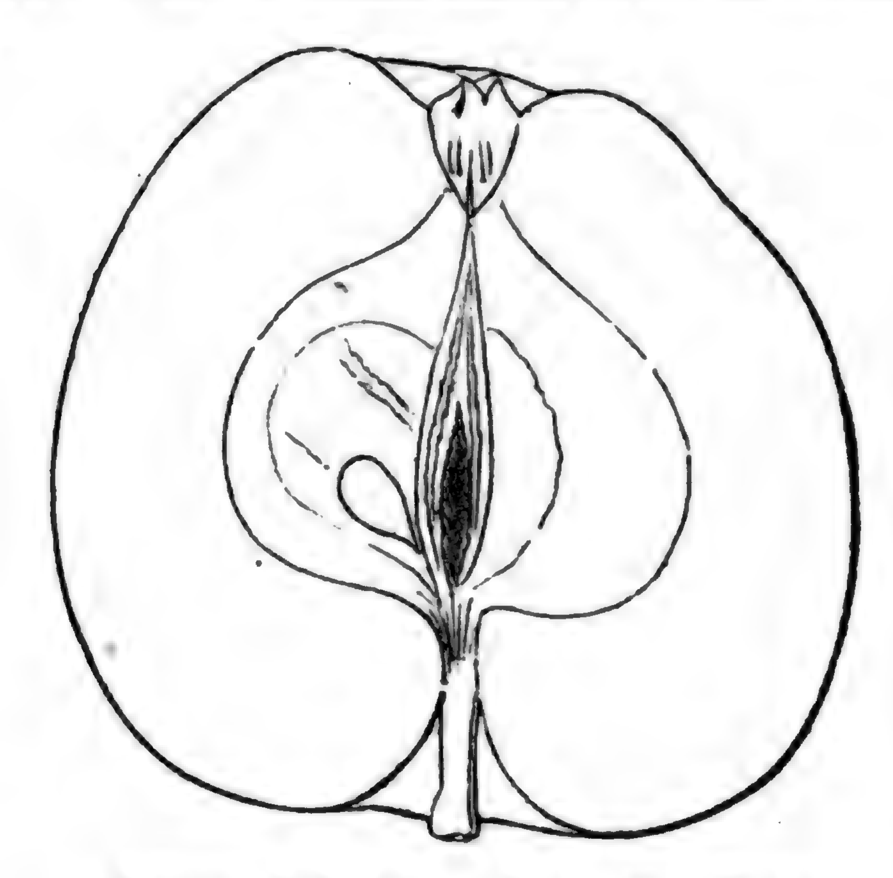
Kelchröhre: cylinderförmig, ziemlich tief herabgehend.

Reife und Nutzung: November, hält bis Frühjahr, welkt aber etwas. Recht schätzbarer Tafelapfel und zur Mostbereitung vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst in der Jugend schlank in die Höhe und bildet in kurzer Zeit sehr schöne Hochstämme. Die Sommertriebe sind lang und schlank, etwas bewollt, nach unten mit einem Silberhäutchen versehen, von Farbe dunkelbraunroth, und mit zahlreichen grauen Punkten besetzt. Das Blatt ist von mittlerer Größe, eiförmig, lang gespitzt und größtentheils doppelt gezähnt. Der Baum wird ziemlich groß und ist sehr tragbar; seine Kronenform ist kuglich mit ziemlich abstehenden Aesten. Er gedeihet auch in minder günstigen Obstlagen und verdient häufige Anpflanzung, besonders auch von dem Landmann.

Ed. Lucas.

No. 225. Langer Bellefleur. IV, 2 (1?). D.; VIII. (X?), 2 b.L.; III, 2 A. H.



Langer Bellefleur. Diel. ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: kam zu uns aus Holland, woher auch Diel das Reis erhielt. Noch wenig verbreitet, doch besonders für Süddeutschland eine schätzbare Frucht, die nördlicher zu merklich welkt, obwohl er auch da noch ein wirklicher und stark süß schmeckender Süßapfel ist. Man ziehe nördlicher ihn als Zwerg auf Johannisstamm.

Literatur und Synonyme: Diel III. S. 180 Langer Bellefleur, La Reinette Bellefleur; Dittrich I. S. 368; Knoop Taf. VIII, Bellefleur, Langer Bellefleur, Doubbelde Bellefleur, kann wenigstens obiger sein, Chr. Hdwb. S. 79, vollst. Pomologie Nr. 199, Figur sehr schlecht. — Verglichen Monatschr. III. S. 276, wo auch Hr. Professor Lange urtheilt, daß die an sich werthvolle Frucht bei ihm zu sehr welke und geneigt ist, sie nach Gestalt und Fleisch unter die Gulderlinge zu setzen, wohin sie allerdings auch gezählt werden kann. Diel wird sie wegen ihrer Rostanflüge und ihres Welkens unter die Reinetten gezählt haben.

Gestalt: länglich, hochaussehend, oft fast walzenförmig, doch immer etwas bauchig, ja manche sind weniger hoch als breit und neigen zur Kugelform; $2^3/_4$—3" breit und so hoch.

Kelch: lange grün bleibend, geschlossen, in etwas enger, gewöhnlich tiefer Senkung mit feinen Rippchen umgeben, die über den Rand der Senkung und die Frucht sehr sichtbar, oft selbst scharfkantig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: dünn, $1/2''$ lang, steht in enger tiefer, meistens etwas rostfarbiger Höhle.

Schale: wird nicht fettig, vom Baume gelblichgrün, später ziemlich hochgelb, wobei auch in der Zeitigung die Kelchsenkung und Stielhöhle grün bleiben. Die Sonnenseite ist, nach Diel, mit einem schönen Carmoisinroth, doch nicht stark, bald geflammt streifenartig, bald nur blaß gefleckt oder wie fein marmorirt gezeichnet, wovon manche nur einen Anflug, beschattete aber nichts haben. Hier sah ich bisher nur schwache Anflüge von Röthe und würde die Frucht in dieser Rücksicht zu den einfarbigen Reinetten zählen. Punkte, besonders auf der Schattenseite, groß und sichtbar, oft fleckenähnlich, bald häufig, bald zerstreut stehend. Auch Rostanflüge und kleine und große Rostflecken finden sich fast an jeder Frucht. Geruch angenehm.

Das Fleisch riecht fenchelartig, ist gelb, nicht saftreich, fein, von erhabenem zuckersüßen, fast honigsüßen, fein zimmtartigen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Kammern geräumig, enthalten meistens taube Kerne.

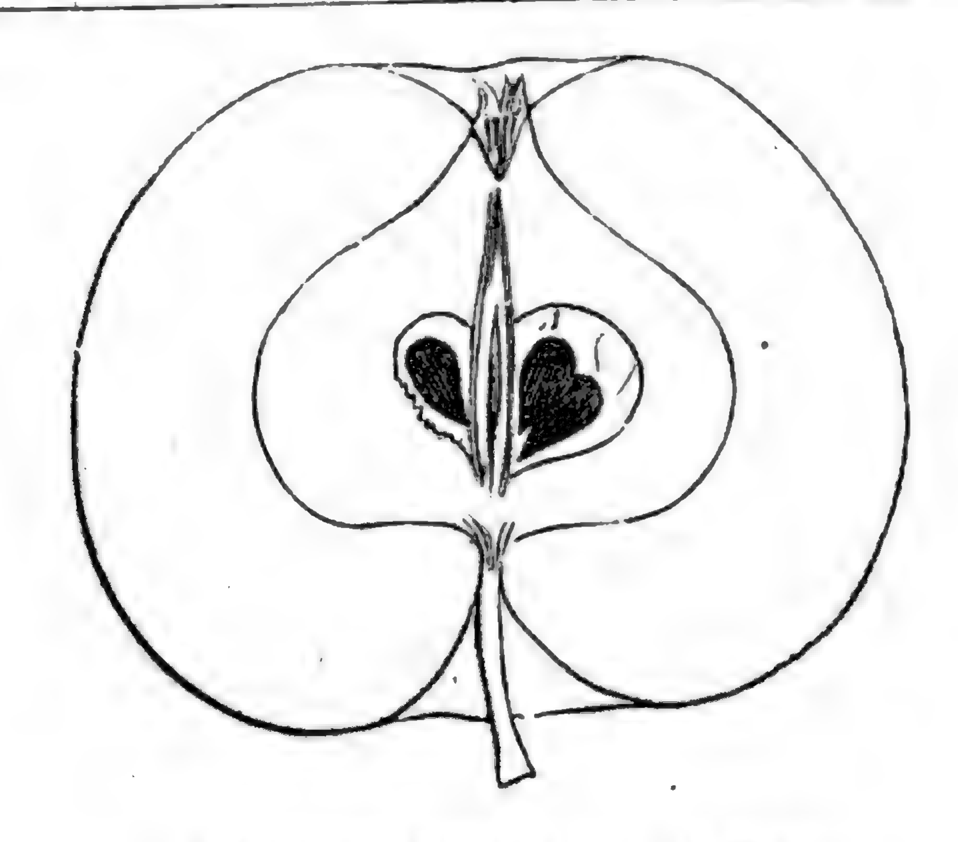
Kelchröhre: ist kurz, doch oft breit.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch. Für Liebhaber von Süßäpfeln eine delikate Frucht. Professor Lange erhielt selten vollkommene Früchte, die ich bekam, und auch zu Zeven bei Bremen wuchsen, woher ich die oben dargestellte Frucht erhielt; nur welkte bei mir die Frucht merklich (jedoch auf der Obstkammer), von der aber auch Diel sagt, daß sie spät gebrochen werden müsse, um nicht zu welken. Diel empfiehlt sie besonders auch zum Dämpfen und sagt, die Holländer speisten derartige Süßäpfel frisch mit etwas Saft von Apfelsine oder Citrone, wodurch sie sehr delikat würden. Nach Diel geben alle Süßäpfel auch scharfen Essig.

Der Baum wächst stark, leidet nach Diel leicht an Krebs (was ich nicht fand, da er bei mir in leichtem und schwerem Boden gesund war), trägt seine Aeste ziemlich abstehend, belaubt sich schön und setzt frühzeitig kurzes Fruchtholz an, wodurch er reich trägt. Sommertriebe stark und lang, etwas silberhäutig nach oben mit feiner Wolle belegt, dunkelbraun, nicht häufig und fein punktirt. Blatt mittelmäßig groß, oval, öfter elliptisch, unten wenig wollig, nicht tief, bald scharf, bald stumpf gezahnt. Afterblätter lanzettförmig, Augen klein, platt, mit Wolle belegt.

Oberdieck.

No. 226. **Baumanns Reinette.** IV, 2. D.; X, 1 (2). b (a). L.; III, 1 B. H.



Baumanns Reinette. ** †† Winter.

Baumanns rothe Winter-Reinette. Diel.

Heimath und Vorkommen: diese durch Schönheit und Güte der Frucht, wie durch Gesundheit und reiche Tragbarkeit des Baumes ausgezeichnete Frucht erzog Hr. Professor v. Mons und benannte sie den als Baumzüchter bekannten Gebrüdern Baumann zu Bollweiler zu Ehren. Sie hat sich schon mehrfältig, aber noch längst nicht genug verbreitet, und wenn sie auch für die Tafel von einigen andern Reinetten noch etwas übertroffen wird, sollte sie doch in keinem Garten fehlen.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. 1. S. 100 Baumanns rothe Winter-Reinette; v. Mons Catal. Serie II. Nr. 134 Reinette Baumann; v. Aehrenthal Taf. 4 gute Abbildung, nur zu viel von der Grundfarbe sichtbar; T. Obstcab. Nr. 32 gibt schlechte Abbildung. Auch im Garten-Magazine 1811 Taf. 45 ist sie abgebildet. Hogg S. 262 nur kurz unter den ihm wenig bekannten Früchten aufgeführt; Hort. Soc. Cat. p. 34. In Belgien, wo man in neuerer Zeit nur auf Birnen achtet, scheint sie nicht mehr bekannt, da sie sich in belgischen Catalogen nicht findet, doch kam sie unter dem Namen Couronne des Dames aus Enghien an Hrn. Obergerichtsdirector Bödiker zu Meppen und von diesem nach Herrenhausen und an mich. Bödiker sowohl, wie ich, haben die völlige Identität dieser letztern Frucht mit obiger erkannt.

Gestalt: ziemlich flachrund, mäßig große Früchte sind $2^3/_4$" breit und stark 2" hoch, doch hatte ich selbst hochstämmig schon Früchte von $3^1/_2$" Breite und $2^1/_2$" Höhe. Früchte von $2^1/_2$" Breite, wie Diel angibt, gehören schon zu den kleineren Exemplaren. Bauch ziemlich in der

Mitte, bei größeren jedoch bemerklich etwas mehr nach dem Stiele hin, und nimmt die Frucht nach dem Kelche etwas stärker ab.

Kelch: feingespitzt, in die Höhe stehend, nach Diel geschlossen, nach meinen Wahrnehmungen halb, oft ganz offen, sitzt in tiefer und geräumiger, schüsselförmiger Senkung, umgeben mit Falten und flachen Fleischbeulen, die sich sichtbar, oft selbst etwas feinkantig, doch flach über die Frucht hinziehen, und nur selten die schöne Form etwas verderben, oder die eine Hälfte höher machen, als die andere.

Stiel: holzig, dünne, reicht bei großen Früchten oft über die Stielwölbung nicht hinaus, ist bei andern 3/4—1" lang und sitzt in tiefer trichterförmiger Höhle, die mit zimmtfarbigem Roste bekleidet ist, der sich häufig noch merklich über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, abgerieben glänzend, nicht fettig werdend; Grundfarbe grünlichgelb, später schön gelb, wovon man aber bei besonnten wenig rein sieht, indem die Frucht mit einem dunklen, etwas blutartigen Carmoisinroth, nach Diel wie verwaschen und nur nach der Schattenseite gestreift, bei mir allermeist in der überlaufenden, mehr getuschten als punktirten Röthe rundum deutlich und ziemlich langabgesetzt dunkler gestreift ist, so daß man selbst an der stärksten Sonnenstelle in der Röthe noch deutlich dunklere Streifen wahrnimmt und die Grundfarbe meist nur nach dem Kelche hin, oder wo etwas auflag blos gestreift oder ganz rein erscheint. Der Unterschied der Färbung liegt vielleicht mit darin, daß ich früher brach, als Diel. Punkte fein, etwas weitläufig vertheilt, sind in der Röthe mit gelblichen Dupfen umgeben. Auch Rostwarzen finden sich, so wie Rostanflüge. Geruch schwach.

Das Fleisch riecht gewürzhaft weinartig, ist gelblichweiß, fein saftreich, mürbe, von sehr angenehmem weinartigen Zuckergeschmacke.

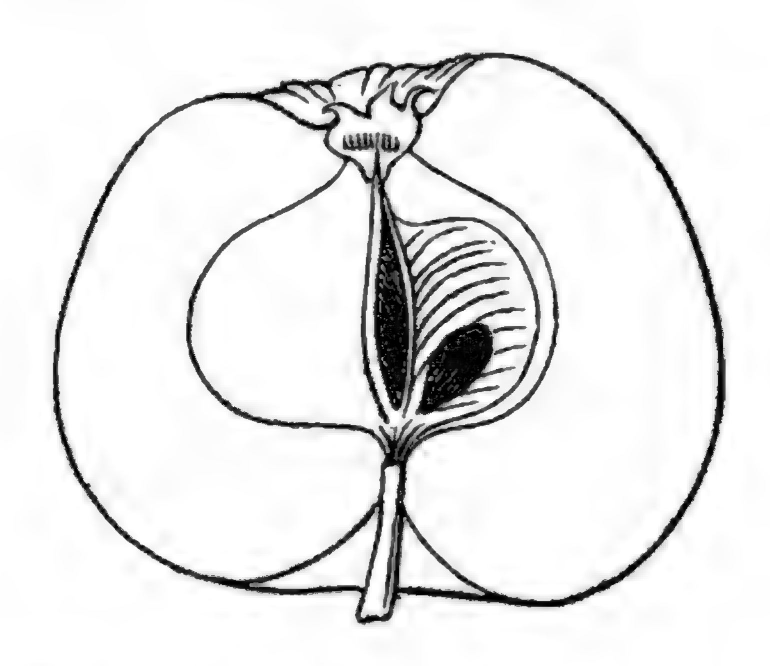
Kernhaus: klein, geschlossen, enthält nach Diel oft gar keine Kerne, die ich jedoch immer und zahlreich fand, und die groß, langeiförmig und braun sind.

Reifzeit und Nutzung: verträgt frühes Brechen, ohne zu welken (in warmen Jahren brach ich selbst 21. Sept. ohne Schaden), zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst fast stark, macht eine reich verzweigte, stark belaubte Krone und ist schon früh und sehr reichlich fruchtbar. Meistens tragen schon die Baumschulenstämme. Sommertriebe nach oben mit etwas Wolle belegt, glänzend, dunkelblutartig roth, etwas silberhäutig, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt mittelgroß, sonst flach ausgebreitet, dunkelgrün, lang herzförmig, eben so oft auch lang eiförmig, mit zahlreichen stumpfspitzen, nicht tiefgehenden Zähnen besetzt. Die Blätter der Fruchtaugen sind schmal und recht lang, langelliptisch. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, herzförmig, braunroth.

Oberdieck.

No. 227. Erzh. Franz Reinette. IV, 4. Diel; X, 2 a. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Erzherzog Franz Reinette. v. Flotow. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: ich habe diese Sorte in Reisern aus der Sammlung der Gartenbau-Gesellschaft in Wien unter obigem Namen erhalten und gebe hier eine Beschreibung derselben, da ich dieselbe noch nirgends beschrieben gefunden habe, sie aber nach längerer Erprobung Empfehlung zu verdienen scheint. — Ueber deren Ursprung kann ich nichts weiter angeben.

Gestalt und Größe: der Abriß zeigt Form und Größe einer gut ausgebildeten Frucht vom vorigen Jahre. Frühere Früchte waren allerdings größer und spitzer nach dem Kelch zulaufend ($2^1/_6$" breit und $1^2/_3$" hoch). Der Querschnitt ist rund.

Schale: fein, glatt, ziemlich trocken, blaßgelb, auf der Sonnenseite etwas höher gelb, mit blassen, feinen, carmoisinrothen Strichen und feinen hellbraunen Punkten und einigen schwarzen Wasserflecken.

Kelch: grün, wollig, halboffen, mit feinen Falten umgeben. —

Stiel: grün, sehr wollig, knospig. Vertiefung noch etwas grün oder rostig.

Kernhaus: ziemlich deutlich bezeichnet; Fächer theils weit, theils nur schnittförmig geöffnet, groß, geräumig. — Meist nur flache Kerne.

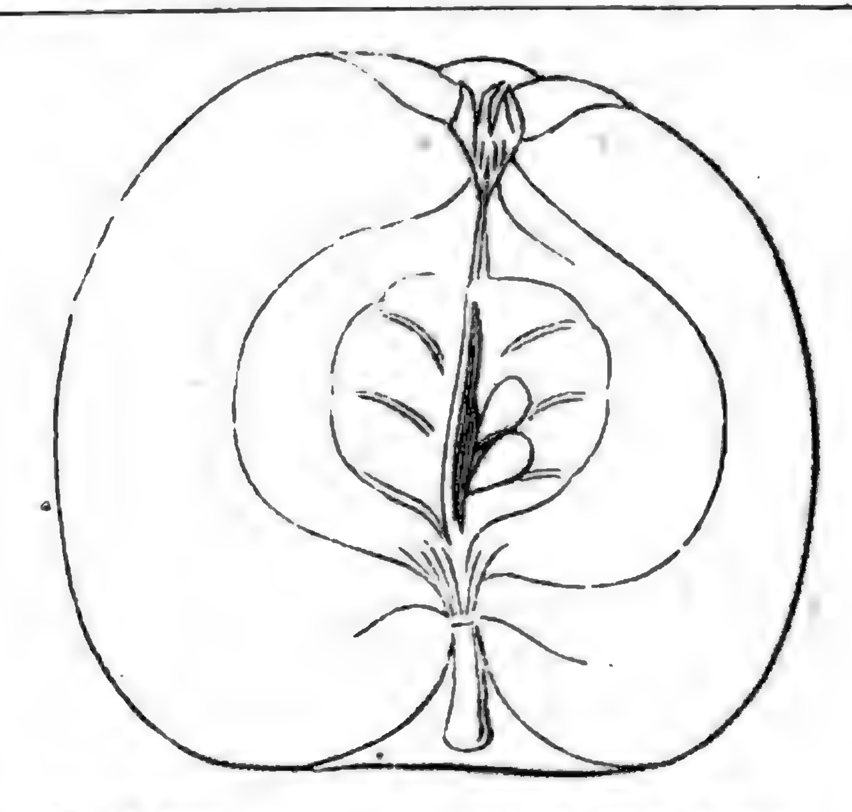
Fleisch: fein, gelblich, mürbe, ziemlich saftig; stark säuerlicher, reinettenartiger Geschmack.

Reifzeit und Benutzung: vom December den Winter hindurch, sehr haltbar und sowohl zum rohen Genuß, als in der Wirthschaft sehr brauchbar.

Der Baum scheint nicht stark zu wachsen, aber sehr tragbar zu sein.

v. Flotow.

No. 228. **Kräuterreinette.** IV, 2. Diel; X, 2 a. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Kräuterreinette. Diel. fast ** und †† Winter.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich deutschen Ursprungs und wurde unter dem Namen Kräuterapfel in der Abtei Arnstein an der Lahn aufgefunden, wohin sie von einem der ehemaligen Abteiherren verpflanzt worden war. Ist noch sehr wenig verbreitet. Diel empfahl diese Frucht zu allgemeiner Anpflanzung, und da sie bei ihrem düstern Ansehen nicht anlockend sei, auch für öffentliche Anpflanzungen. Ich fand hier Fleisch und Geschmack etwas geringer, als bei andern der besten Reinetten; auch wuchs mir bisher der Baum in Nienburg und hier nur gemäßigt, nicht rasch; doch bleibt die Frucht immer recht schätzbar.

Literatur und Synonyme: Diel XI. S. 114 unter obigem Namen. Dittr. I. S. 385 nach Diel; v. Aehrenthal hat sie Taf. 30 abgebildet, doch wenig kenntlich. Die Rothgestreifte Gewürzreinette, die auch Kruid Renet heißt, darf nicht mit ihr verwechselt werden.

Gestalt: 2½" breit, stark 2—2¼" hoch. Gewöhnlich zur Kugelform neigend, doch oft auch, wie in obiger Figur, hochaussehend, oder selbst fast walzenförmig. Bauch ziemlich in der Mitte, und nimmt die Frucht nach dem Kelche nur wenig stärker ab, als nach dem Stiele; oft sind beide Wölbungen sich gleich. Ueber die Frucht laufen flache, manchmal fein rippenartige Erhabenheiten hin.

Kelch: breitblättrig, bald dürr werdend, halbgeschlossen, sitzt in geräumiger, schüsselförmiger, tiefer Senkung, mit vielen feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, gegen 1" lang, oft auch kurz und fleischig, sitzt in tiefer, mit feinem Rost bekleideter Höhle.

Schale: zart, glatt, nicht fettig werdend, vom Baume blaß hellgrün, später und oft erst tief im Winter hohes Citronengelb, wobei selbst im Frühling um den Stiel herum noch Grünes in der Grundfarbe zurückbleibt. Besonnte sind nach Diel auf der ganzen Sonnenseite mit einem leichten, blutartigen Roth verwaschen, das erst in der vollen Zeitigung lebhafter und carmoisinartig wird, und worin man deutlich kurzabgesetzte Streifen bemerkt. Diese Färbung überzieht selbst oft noch einen großen Theil der Schattenseite. Bei mir wich die Färbung dahin ab, daß meistens selbst besonnte Früchte nur in der Reife carmoisinartig gestreift und dazwischen punktirt waren, und nur selten die von Diel angegebene stärkere Färbung sich fand. Punkte nicht häufig, nur in der Grundfarbe sichtbar und oft kaum bemerklich, erscheinen jedoch öfter als kleine, rothe Fleckchen durch umgebenden rothen Kreis. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, nach Diel sehr fein, bei mir weniger fein als bei andern der besten Reinetten, saftvoll, markigt, nach Diel von erhabenem, stark gewürzhaften Zuckergeschmack. Ich fand im Geschmack hier kein hervorstechendes Gewürz und nur angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: gewöhnlich geschlossen, doch fand ich es an einzelnen Früchten etwas offen. Die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele kleine, zimmtfarbige, vollkommene Kerne.

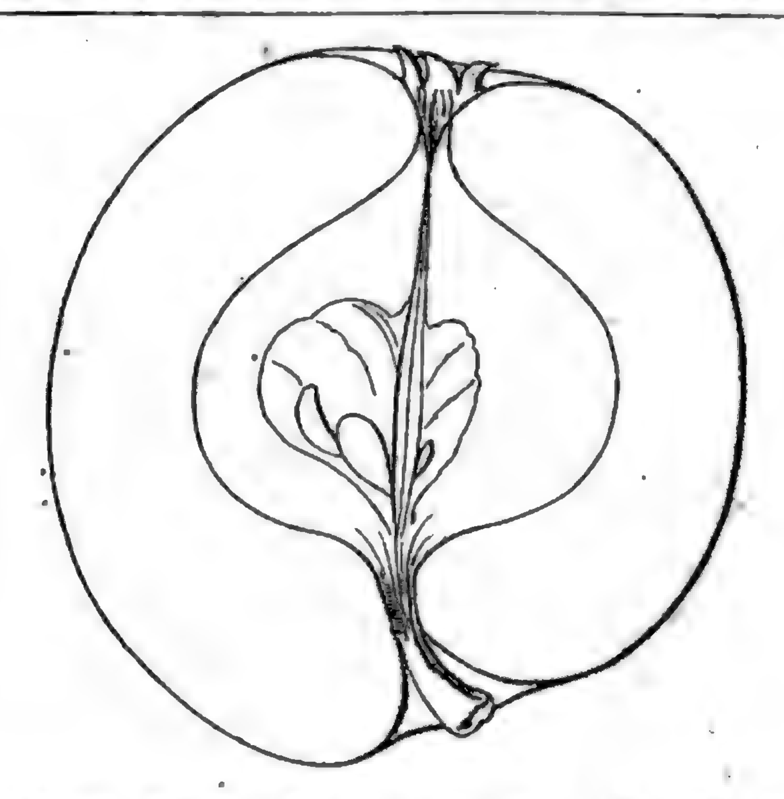
Kelchröhre: breiter, kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis zum Sommer. Für Tafel und Haushalt schätzbar.

Der Baum wächst, nach Diel, sehr lebhaft, belaubt sich kenntlich und stark, geht mit den Aesten schön in die Luft, bildet eine kugelförmige Krone und wird bald und ungemein fruchtbar. Es ist vielleicht zufällig gewesen, wenn die wenigen Bäume, die ich hatte, bisher etwas fein und langsam wuchsen, die in ihrem Triebe und ziemlich spitzwinkligem, pyramidalen Ansetzen der Zweige dem Wuchse einer Reinette von Orleans gleichen, aber feinere Triebe machen. Sommertriebe etwas fein, schlank, mit feiner Wolle bedeckt, mit leichtem, nicht selten nach unten auch starkem Silberhäutchen belegt, dunkelbraunroth, wenig, fein und nicht ins Auge fallend, punktirt. Blatt klein, eiförmig, einzeln langeiförmig, ziemlich flach ausgebreitet, mattgrün, unten feinwollig, mit zahlreichen, nicht tiefgehenden, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Augen klein, etwas mit Wolle besetzt.

Oberdieck.

No. 229. Rothgestr. Gewürzreinette. IV, 2. Diel; X, 2 a. Luc.; II, 2 B. Hogg.



Rothgestreifte Gewürzreinette. * †† Herbst.

Rothe gestreifte Gewürzreinette. Diel.

Heimath und Vorkommen: vielleicht holländischen Ursprungs. Diel erhielt diese gute Sorte von Herrn Regierungsrath von Schenk in Dillenburg, dem man sie als eine holländische Frucht unter dem Namen Kruid Renet angerühmt hatte. Zur Zeit ihrer Reife eine für die Tafel recht brauchbare und für die Küche (besonders zu schmackhaftem Apfelbrei) sehr schätzbare Frucht. Leider hält sie sich nicht lange; wo man aber Aepfel zum Welken sucht und vielleicht selbst zum Verkaufe baut, würde ihre Anpflanzung bei ihrer ungemeinen Tragbarkeit sehr lohnend sein. Mein Reis erhielt ich von Hofmeister Witter in Celle und Bödiker in Meppen übereinstimmend.

Literatur und Synonyme: Diel IX. S. 100 Rothe gestreifte Gewürzreinette, Roode Kruit Renet. Bei andern Schriftstellern findet man sie nicht; selbst Dittrich hat sie nicht.

Gestalt: meistens etwas konisch, stark abgestumpft, hochgebaut und, wie schon Diel angibt, einer hochaussehenden Carmeliterreinette ähnlich, wenn gleich Diel zuviel sagt, wenn er behauptet, daß man sie von dieser oft kaum unterscheiden könne. Manche Exemplare mit längerem Stiel, die ich hatte, waren selbst einem kleinen Prinzenapfel noch ähnlicher; $2^1/_2$" breit und hoch, wenigstens auf der höchsten Seite; manche meiner Früchte waren $2^3/_4$" hoch. Bauch sitzt stark nach dem Stiele hin, um

den die Frucht sich schön zurundet. Nach dem Kelche nimmt sie konisch allmählig ab und ist breit abgestumpft. Eine Seite der Frucht ist häufig niedriger als die andere.

Kelch: nach Diel kurzblättrig (ich fand ihn langblättrig), grünbleibend, offen, sitzt in sehr weltgeschweifter, ziemlich tiefer Senkung, auf deren oberem Rande sich flache Erhabenheiten bilden, die man an dem schöngerundeten Bauche der Frucht nicht weiter fortlaufen sieht.

Stiel: bald lang, 1—1¼", und dünn, bald kurz und fleischig, sitzt in ziemlich tiefer, mit Rost bekleideter Höhle und es legt sich an ihn, wie bei der Carmeliterreinette, häufig ein Fleischwulst an.

Schale: sehr glatt, nicht fettig werdend, abgerieben sehr glänzend. Grundfarbe blaß hellgrün, in der Zeitigung schönes, hohes Citronengelb. Bei freihängenden Früchten ist die Schale rundherum mit vielen langen und kurzen Carmoisinstreifen besetzt, die nach der Schattenseite hin trüber und matter werden, so daß hier die Grundfarbe mehr durchscheint. Auf der Sonnenseite ist die Schale zwischen den Streifen noch so stark getuscht, daß man von der Grundfarbe wenig wahrnimmt. Punkte zerstreut, sehr fein, nur im starken Roth deutlich. Geruch schwach.

Fleisch: gelblichweiß, bei mir stets gelblich, bei starkgefärbten selbst etwas röthlichgelb (wie ich überhaupt in hiesiger Gegend das Fleisch der Aepfel durchschnittlich viel gelber fand als Diel), fein, locker, hinreichend saftreich, von gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen und klein (mitunter fand ich es jedoch auch etwas offen). Die geräumigen Kammern enthalten wenige, größtentheils unvollkommene Kerne.

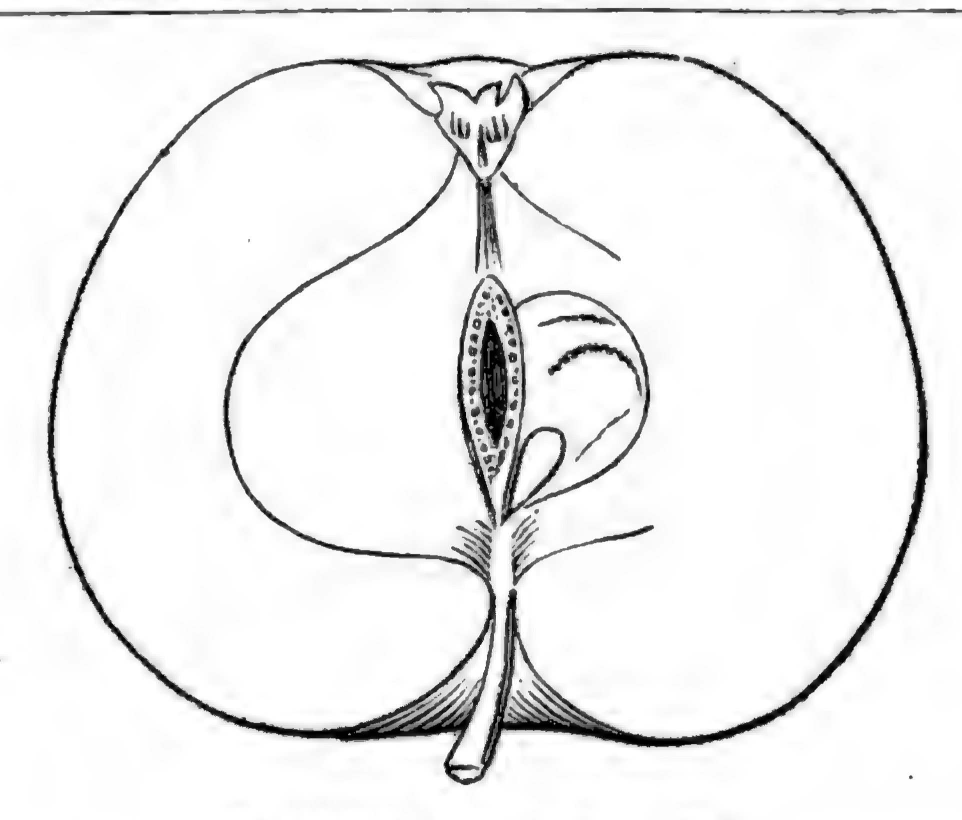
Kelchröhre: geht als Kegel etwas herab; mehrmals fand ich sie auch als ziemlich herabgehenden Cylinder.

Reifzeit und Nutzung: kann oft schon im halben September, gegen Ende September immer gebrochen werden und hält sich dann bei mir selbst, im Keller aufbewahrt, nicht länger als bis gegen halben November, in warmen Jahren nur bis Ende October, worauf die Früchte mehlig wurden und von innen heraus verdarben. Nach Diel soll sie erst im November zeitigen und sich dann 2 Monate halten, darauf aber, wie eben angegeben, verderben.

Der Baum wächst, nach Diel, langsam und wird nicht groß, weßhalb er sich sehr gut als Zwerg ziehen läßt, und macht viele schlanke Zweige, mit zahlreichen, bald und reichlich tragenden Fruchtspießen. Sommertriebe mit feiner Wolle stark belegt, fein silberhäutig, matt braunroth, nicht häufig, doch mit großen Punkten besetzt (nach Diel trüb und dunkelbraunroth und wenig bemerkbar punktirt). Blatt mittelgroß, stark schiffförmig aufwärts gebogen, die oberen Blätter fast gerollt, allermeist länglich herzförmig (rund, wie Diel auch angibt, fand ich es nicht, sah auch nur kleine Spuren von den von ihm angegebenen hellgelben Fleckchen auf den Blättern), unten sehr feinwollig, ziemlich stark mit oft wiedergezahnten, spitzen Zähnen besetzt. Afterblätter fein, lanzettförmig; Diel gibt sie groß und lanzettförmig an (sein Baum war wohl stärker treibend als meiner). Augen stark, herzförmig, ziemlich wollig.

Oberdieck.

No. 230. Staatenparmäne. IV, 2. Diel; X, 2 a. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Staatenparmäne. ** †† Winter.

Amerikanische Staatenparmäne. Diel. Federal Pearmain. Lond. Cat.

Heimath und Vorkommen: diese höchst schätzbare Frucht, deren Reis ich von Diel erhielt, scheint nach dem Namen Amerikanische Staatenparmäne aus Amerika abzustammen; doch ist es auffallend, daß Downing und Emmons sie nicht haben und auch Hogg, der sie nur kurz beschreibt, über den Ursprung nichts erwähnt. Verbreitet ist sie noch sehr wenig, wird aber recht häufigen Anbau verdienen, da sie selbst in den für den Obstbau so ungünstig gelegenen Gärten des Herrn von Bose zu Ennaburg (vgl. Monatsschr. 1859, S. 48 ff.) sehr gut gedeiht, von dem ich im Frühlinge 1859 ein paar schöne, vollkommene, nicht im mindesten gewelkte Früchte erhielt.

Literatur und Synonyme: Diel, Catal. 2te Forts. S. 58, Amerikanische Staatenparmäne; Dittr. I. S. 365, ganz nach Diel; Hogg S. 82 und Lond. Catal. S. 30 beide als Federal Pearmain. Als einer Frucht vom allerersten Range ist ihrer auch schon gedacht in meiner Anleitung S. 148 und von Herrn v. Flotow Monatsschr. II. S. 208. Ob wir die rechte Frucht haben, könnte durch den Umstand etwas zweifelhaft werden, daß Hogg von ihr sagt, sie bleibe unter der Mittelgröße, und der Lond. Catal. sie von 3ter Größe angibt; doch stimmen Hoggs übrige Angaben recht gut. Woher Diel das Reis erhielt, ist im Cataloge nicht gesagt und mir unbekannt.

Gestalt: Form plattrund, oft mehr zum Abgestumpft-Konischen neigend. Größe gibt Diel an $3^1/_2$" breit, $2^3/_4$" hoch; ich hatte sie etwas kleiner, 3" breit. Bauch etwas, öfter auch merklich mehr nach dem

Stiele hin; nach dem Kelche nimmt die Frucht bemerkbar stärker ab und ist mäßig abgestumpft. Flache Erhabenheiten ziehen sich über den Bauch hin, doch ist die Form meist schön.

Kelch: fast geschlossen, nur etwas offen, in weiter, flacher Senkung, umgeben mit schönen Falten und zuweilen dadurch wie etwas geschnürt.

Stiel: stark, meist $^1/_2$" lang, in mäßig tiefer, trichterförmiger, mit etwas Rost belegter Höhle.

Schale: vom Baume etwas mattgrün, in der Reife gelblich. Die Sonnenseite ist meistens nur mit wenigen, wie verloschenen, rothen Streifen besetzt (was auch Hogg angibt), welche sich auch nach der Schattenseite hinziehen und zwischen denen die Sonnenseite oft noch etwas mattroth überlaufen ist. Unter Umständen wird jedoch die Röthe auch merklicher und war z. B. die eine der von Herrn von Bose gesandten Früchte ziemlich auf $^2/_3$ des Umfangs mit etwas düster carmoisinrothen Streifen ziemlich stark geröthet und dazwischen noch roth punktirt. Punkte zahlreich und stark, oft auch nur zerstreut. Rost findet sich bald wenig und in Anflügen, bald mehr und als stellenweiser, leichter Ueberzug. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, zart, saftreich, von delikatem, weinartigen, gewürzreichen Zuckergeschmack.

Kernhaus: verhältnißmäßig nicht groß; Kammern flach, mit wenigen, häufig unvollkommenen, fast langeiförmigen, braunen Kernen.

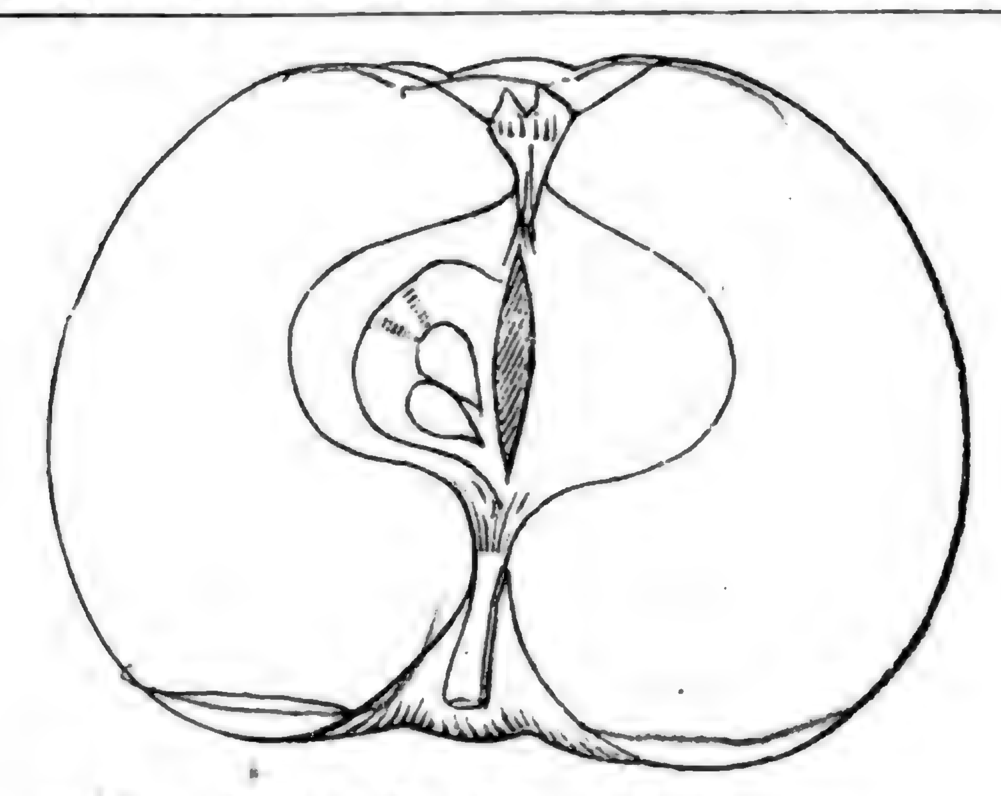
Kelchröhre: geht kegelförmig etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt mit dem December und hält sich bis zum Frühling. Die von Herrn v. Bose gesandten Früchte waren noch am 7. April sehr schmackhaft. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und kräftig und wird noch meinen bisherigen Erfahrungen recht fruchtbar sein. Die Sommertriebe sind lang, mitunter etwas gekniet, violett dunkelbraun, mit ziemlich vielen, starken Punkten besetzt und stellenweise auch mit einem leichten Silberhäutchen. Das Blatt ist groß, mit den Rändern meist etwas aufwärts gebogen, stark geadert, eiförmig oder rundeiförmig, an den Fruchtaugen mehr elliptisch, am Rande stark doppelt und gesägt gezahnt. Afterblätter lanzettförmig; Augen dick, wollig, herzförmig.

Oberdieck.

No. 231. **Brühler Kurzstiel.** IV, 4. Diel; X, 2 a (b). Luc.; III, 1 B. Hogg.



Grüner **Brühler Kurzstiel.** * †† Winter.

Brühler grüner Kurzstiel. Diel.

Heimath und Vorkommen: diese gute Frucht, welche in Form und Größe dem Königlichen Kurzstiel ähnlich ist, erhielt Diel vom Kunstgärtner Commans zu Cöln, der sie seinerseits aus dem ehemaligen churfürstlichen Garten zu Brühl, 2 Stunden von Cöln, bekam. Weiter ist über dieselbe nichts bekannt, und wie sie bei keinem Pomologen vorkommt, so spricht Diel es nur als Vermuthung aus, daß sie etwa aus den Niederlanden stammen möge. Ist noch sehr wenig bekannt, gehört auch ins engere Sortiment wohl nicht. Diel zählte sie unter die Goldreinetten, wozu in hiesiger Gegend die Schale zu wenig goldgelb wird, die vom Baume noch ganz grasgrün ist, wie denn auch das Beiwort: grüner, welches Diel ihr gab, anzudeuten scheint, daß sie auch südlicher zu den eigentlichen Goldreinetten meistens nicht zählen werde.

Literatur und Synonyme: Diel, A-B. V. S. 111, Brühler grüner Kurzstiel; Dittr. I. S. 427, nach Diel; v. Aehrenthal gibt Taf. 42 wenig kenntliche Abbildung nach unvollkommener Frucht. — Wenn Dochnahl im Führer angibt, daß obiger auch als Brüsseler grüner Kurzstiel aufgeführt werde, auch vielleicht der Hechtapfel so genannt werde, so sind das nur falsche, blos auf Verwechslungen (z. B. mit Brüsseler neuer Kurzstiel) beruhende Synonyme. Der Courtpendu vert der Annal. de Pom. II. S. 23 ist wahrscheinlich auch die in Rede stehende Sorte.

Gestalt: plattrund, in seiner Vollkommenheit $3\frac{1}{2}$" breit und nur $2\frac{3}{4}$" hoch; ich hatte ihn bisher nicht größer als in obiger Figur. Der Bauch sitzt nur etwas mehr nach dem Stiele hin, um den er sich flach-

rund wölbt; nach dem Kelche nimmt er meistens etwas stärker ab, so daß beide Wölbungen bald nur wenig, bald auch etwas mehr verschieden sind.

Kelch: stark, langgespitzt, nach Diel halboffen, bei mir mehrmals völlig geschlossen, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer, oft schüsselförmiger Senkung, in der man flache Rippen sieht, die nur sehr flach und sanft über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, besteht oft nur in einer Andeutung desselben und sitzt in tiefer und weiter, trichterförmiger Höhle, die mit Rost bekleidet ist, der strahlig verläuft und sich häufig auch über die Stielwölbung noch verbreitet.

Schale: feinrauh, vom Baume grün, wird nach Diel bald schön hochgelb, wobei sich oft rundherum über die ganze Schale ein rauh anzufühlender Rost wie angespritzt verbreitet. Bei recht besonnten Früchten ist nach Diel ein großer Theil der Schale mit vielen starken, abgesetzten Carmoisinstreifen besetzt, welche bei mir nur an der Sonnenseite sich zeigten, von Baume unansehnlich, braunroth und auch in der Zeitigung nicht eigentlich carmoisinroth waren. Punkte sehr fein, sind wegen des Rostes oft nicht viel zu sehen, treten aber bei rostfreieren Früchten in der Röthe durch kleinen, sie umgebenden, schmutzig gelblichgrünen Ring und in der Grundfarbe durch größere, sie umgebende, etwas weißlichgrüne Dupfen hervor, wodurch die Grundfarbe stellenweise etwas weißlichgrün erscheint. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist etwas gelblichweiß, ziemlich fein, mäßig saftreich, von angenehmem, gewürzten Zuckergeschmack, der nach Diel etwas Birnartiges hat.

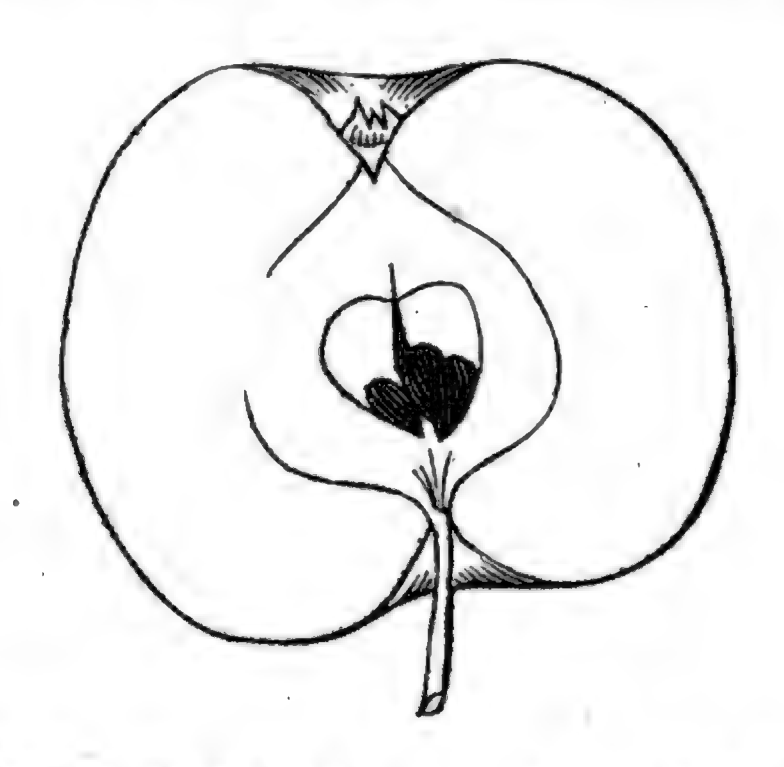
Das Kernhaus ist geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten starke, eiförmig spitze, kaffeebraune Kerne. Die starke Kelchröhre geht ziemlich trichterförmig bis fast auf das Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter, wo er etwas welkt und den Saft verliert. Auch Diel setzt ihn dem Königlichen Kurzstiel an Güte nach und ist die Frucht mehr für die Küche von Werth, als für die Tafel. Darf in meiner Gegend nicht zu früh ab, welkt jedoch hier etwas weniger als der Königliche Kurzstiel, der spät gebrochen werden muß.

Der Baum wächst stark und war auch bei mir sehr gesund. Er geht nach Diel mit den Hauptästen gut in die Luft, belaubt sich reich und soll recht fruchtbar sein. Bestimmter konnte ich hier über die Fruchtbarkeit noch nicht urtheilen, da ich noch nicht oft genug und immer nur etliche Früchte hatte. Die Sommertriebe sind stark, steif, gerade, mit feiner, festsitzender Wolle belegt, selten und dann nur ganz unten etwas silberhäutig, trüb blutartig braunroth, mit ziemlich vielen feinen, wenig ins Auge fallenden Punkten besetzt. Blatt groß, langeiförmig, oft fast eioval, mit langer, auslaufender Spitze, unten stark wollig, bogenförmig, seltener spitz gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, herzförmig, wollig, sitzen nach Diel auf stark vorstehenden Augenträgern, die ich vielmehr sehr flach finde, wodurch der Trieb das gerade Ansehen erhält.

Oberdieck.

No. 232. Gestreifter Fenchelapfel. IV, 2. Diel; X, 2 a (b). Luc.; III, 1 B. Hogg.



Gestreifter Fenchelapfel. Diel. In guten Lagen ** Winter.

Heimath und Vorkommen: Frankreich. In Deutschland wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Fenouillet rayé (Frankreich) Bardin in (Catalogen daselbst) Rothgestreifter Fenchelapfel; (Christ vollst. Pomol. Nr. 204). Diel 3 B. S. 185. Dittrich I. B. Nr. 379.

Gestalt: klein, kaum die Größe eines Borsdorfers erreichend. Form kugelig, manchmal etwas platt, 2 bis $2^1/_4$" breit und $1^3/_4$" bis 2 Zoll hoch, völlig eben.

Kelch: etwas offen, klein, steht in einer schönen, etwas geräumigen Einsenkung, welche mit feinen Falten besetzt ist, ohne daß sich Rippenartiges über die Frucht hinzieht.

Stiel: der Stiel ist selten über $^1/_2$ Zoll lang und steht in einer ansehnlich tiefen Höhle, welche meistens fein rostfarbig ist.

Schale: geschmeidig, strohgelb, in der Zeitigung blasses Hellgelb. Die Sonnenseite ist mit mattem Roth getuscht, in welchem man dunkle, kurz abgesetzte Streifen bemerkt, welche bei beschatteten Früchten indeß wenig bemerkbar sind. Punkte, sehr fein, sind nur in der gelben Farbe sichtbar, wohingegen oft große braune Rostflecken, niemals aber Rostanflüge, vorkommen.

Fleisch: weiß, fest, sehr fein, voll Saft und von einem etwas anis- oder fenchelartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen, eng. Die Kammern enthalten viele vollkommene schwarze Kerne.

Kelchröhre: sehr kurz.

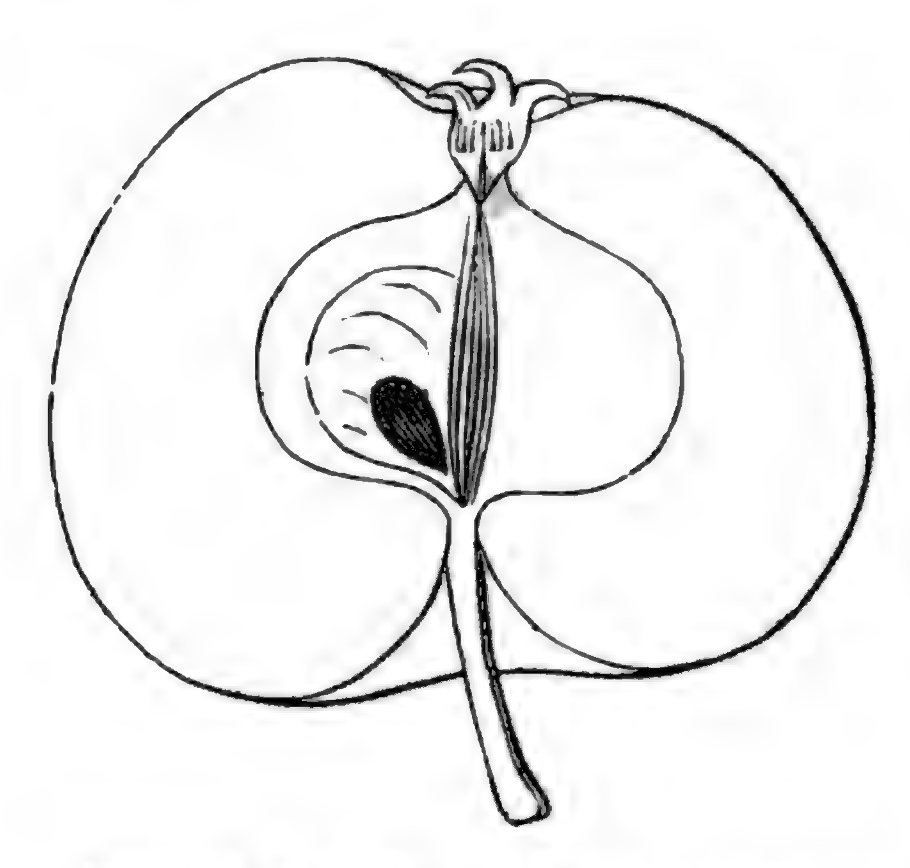
Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im December und Januar, hält sich jedoch bis zum Frühjahr, wo sie dann welkt. — Muß vor den ersten Nachtfrösten nicht abgenommen werden.

Eigenschaften des Baumes: obgleich der Baum in der Jugend lebhaft wächst, bildet er doch nur schwache Aeste mit vielem feinen Holze, bringt aber frühzeitig Früchte und schickt sich vortrefflich zur Pyramidenform. Die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite hellbräunlich, mit einem feinen Silberhäutchen belegt und mit vielen weißgrauen Punkten besetzt. Ohne die Spitze ist das Blatt fast rund, daher leicht kenntlich. Am Rande ist dasselbe doppelt gezahnt. Der Blattstiel, einen Zoll lang, hat schmale Afterblätter. Die Augenträger stehen in der Mitte etwas stark vor.

Obgleich fruchtbar, ist diese Sorte doch nur den Liebhabern von Fencheläpfeln zu empfehlen. An einem Zwergstamme hat man ausreichend genug. Fürs freie Feld nicht geeignet, und wird er durch die Muskatreinette und andere ähnlich schmeckende Früchte völlig ersetzt.

Schmidt.

No. 233. Sturmers Pepping. (?) V, 2. od. 3. Diel; X, 2 b. Luc.; 3. 1 C. Hogg.



Sturmers Pepping. (Tomps.). * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht soll nach Hogg aus einem Kern des Ribston Pepping mit Pollen des Nonpareil befruchtet zu Sturmer in Suffolk von Herrn Dillistone erzogen worden sein. — Ich habe diese Sorte in Reisern von Neustadt an der Hardt erhalten.

Literatur und Synonyme: Down. 135, Gard. Chron. 1847. 135, Lond. Cat. Nr. 808, Hogg 189 mit Abbildung, die aber nur von einer unvollkommenen Frucht genommen ist. In Behrens Cat. Nr. 439 sehr empfohlen.

Gestalt und Größe: mittelmäßig, etwas breit, nach oben etwas zulaufend, etwa $2^{1}/_{4}$" breit und 2" hoch.

Schale: fein, glatt, wenig geschmeidig, von Farbe in der Reifzeit grünlich blaßgelb (oder in England gelblich grün), auf der Sonnenseite schwach gelb- oder braunröthlich, etwas streifenartig angelaufen, mit wenigen feinen braunen Punkten und einigen dergleichen Rostfiguren.

Kelch: grün, wollig, langblättrig, geschlossen und halboffen, mit feinen Falten umgeben. — Der Querschnitt der Frucht ist rund.

Stiel: grün und rothbraun, wollig. Vertiefung weit, etwas rostig.

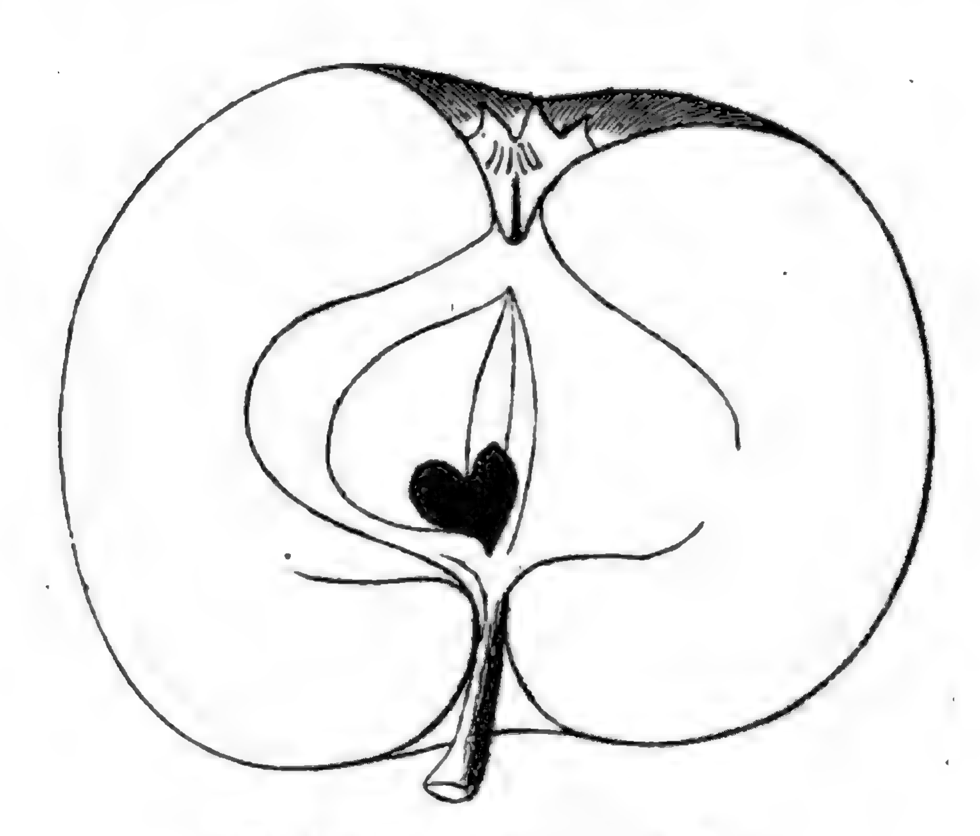
Kernhaus: deutlich bezeichnet. Achsenhöhle schmal. Fächer geschlossen, geräumig. Wenig, aber schöne Kerne.

Fleisch: fein, grünlich weiß, etwas fest, doch markig und saftig, von angenehmem, stark weinigsäuerlichen Reinetten-Geschmack. Geruch sehr schwach.

Reifzeit und Benutzung: vom December bis in den März. Für die Tafel nur vom II. Rang, für die Wirthschaft aber, besonders auch wegen Tragbarkeit und langer Dauer unter Beibehaltung des guten Ansehens und Geschmacks, zu jedem Gebrauch zu empfehlen. Hogg bezeichnet ihn als einen der schätzbarsten Dessert-Aepfel der Jahreszeit. Ich erlaube mir aber darauf, wie schon früher geschehen, aufmerksam zu machen, daß die Engländer mit Dessert-Apfel einen anderen Begriff verbinden, als wir.

v. Flotow.

No. 234. **Goldmohr.** IV, 2. Diel; XI, 1 (2) a. Lucas; III, 1 A. Hogg.



Goldmohr. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich eine holländische Sorte, indem Diel sie aus dem Haag erhielt; sie scheint bei uns nicht sehr verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel Heft IV. 134 unter obigem Namen und als Holländische Goldreinette, sagt aber selbst, daß hiemit Knoops Goldreinette nicht zu verwechseln sei. Als Holländ. Goldreinette ist sonst die Große Casseler Reinette häufig verbreitet. Christ Hdwb. S. 87. Wird am Rhein Lederapfel genannt. Obgleich Diel diesen Apfel zu den Gold-Reinetten zählt, ist er hier zu den Grauen Reinetten gezogen, wohin er auch unbezweifelt gehört. Hogg und Downing scheinen ihn nicht zu haben.

Gestalt: die Abbildung zeigt die normale Größe und Bildung. Die Frucht nähert sich sehr der Kugelform, beide Wölbungen sind nur wenig verschieden. Der Bauch ist meistens eben und nur zuweilen sind einige flache Erhabenheiten bemerkbar.

Kelch: charakteristisch weit offen, kleinblättrig, in einer weiten flachen Einsenkung stehend.

Stiel: 1/2 Zoll lang, holzig, in einer geräumigen, doch nicht sehr tiefen, stark berosteten Höhle.

Schale: die Grundfarbe ist Anfangs gelblichgrün und geht zuletzt in ein trübes Gelb über; die Sonnenseite ist mitunter etwas düster geröthet, doch nur sehr unbedeutend und meist fehlt die Röthe ganz. Fast die ganze Frucht ist mit einem ziemlich rauhen zimmtgrauen Rost überkleidet; Punkte sind nicht bemerkbar.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, von süßweinigem Reinettengeschmack.

Kernhaus: hohlachsig, die Kammern geräumig, vollsamig.

Kelchröhre: kurz, stumpf kegelförmig.

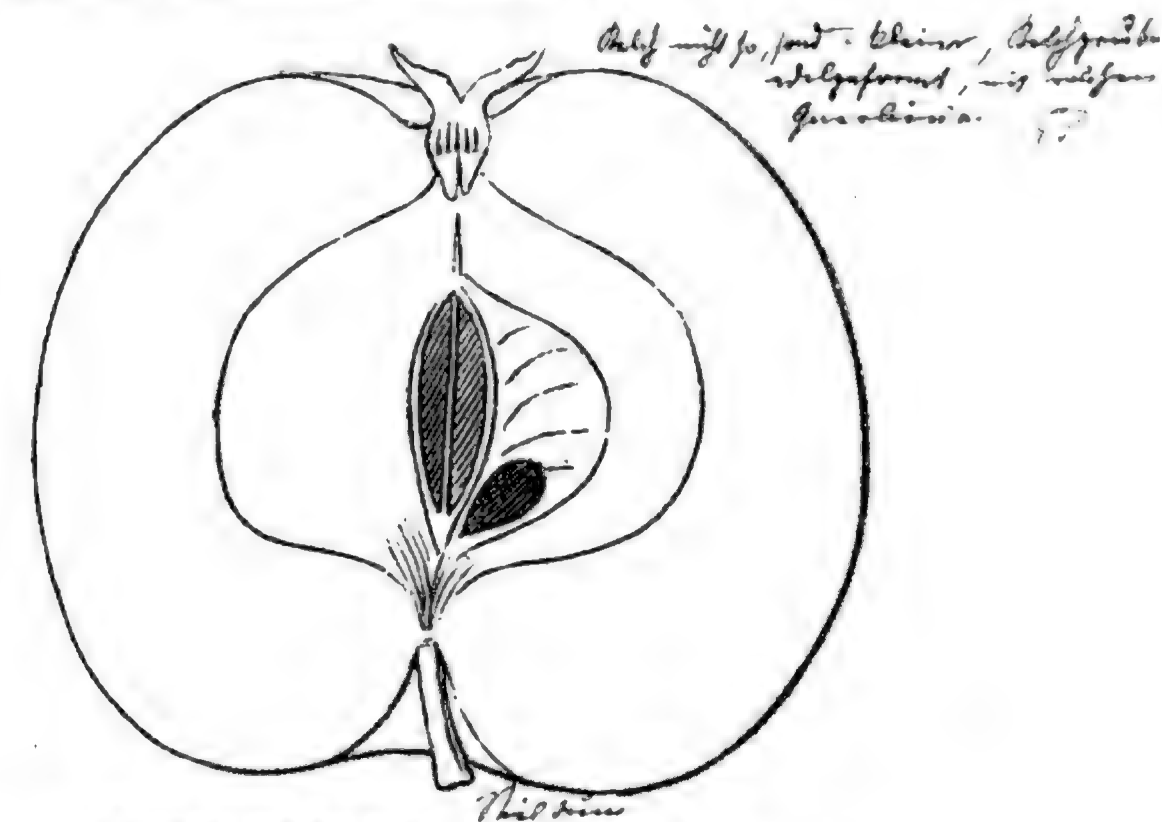
Reife und Nutzung: Tafelfrucht vom I. Rang, doch nur in warmem Boden und guter Lage; muß sehr lange hängen, sonst welkt der Apfel, der auch nicht selten auf dem Lager fleckig wird; reift Anfangs December und hält bis März.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst (nach Diel) nicht stark, seine Aeste stehen etwas stark ab und wölben sich zu einer starken Krone; er setzt bald reichlich kurzes Fruchtholz an und liefert besonders auch als Pyramide auf Wildling zeitig seine Früchte. Die Sommertriebe sind ziemlich dünn und schlank, nur an der Spitze bewollt, haben kein Silberhäutchen und sind hellbräunlichroth und zahlreich fein punktirt. Das Blatt ist braun, mittelgroß, eiförmig und elliptisch, unten ohne Wolle, scharfgezahnt mit kurzer Spitze versehen.

Diels Bemerkung, daß der Goldmohr auch in einer kleinen Baumanlage nicht fehlen dürfe, kann ich nach den hiesigen Erfahrungen nicht beistimmen und auch nach Oberdieck welkt die Frucht zu sehr.

Ed. Lucas.

No. 235. **Reinette von Bordeaux.** IV, 3. Diel; XI, 1 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Reinette von Bordeaux. ** †† Winter.

Gold-Reinette von Bordeaux. (Allg. Gart.-Mag.). Dittrich.

Heimath und Vorkommen: diese schöne Frucht soll aus Bordeaux stammen und ist im Allg. deutschen Garten-Magazin 1804 S. 224 zuerst von Rochol in Soest unter dem Namen Gold-Reinette von Bordeaux beschrieben und abgebildet worden, scheint sich aber sehr wenig verbreitet zu haben. — Mein Reis stammt von Dittrich in Gotha.

Literatur und Synonyme: Dittrich hat sie I. 119 auch unter obigem Namen beschrieben und in seinem Obstcabinet unter Nr. 13 abgebildet, sie aber unter die grauen Reinetten gesetzt, wohin sie wohl auch nach Diels Classification mehr gehört. — Wahrscheinlich kommt sie mehrfach unter anderen Namen vor.

Gestalt und Größe: wie sich aus obenstehendem Abriß ergibt schön und ansehnlich, $2\frac{3}{4}$" breit und $2\frac{1}{3}$" hoch (nach Dittrich $1\frac{1}{3}$" breit und $3\frac{5}{8}$" hoch, dem auch die angezogene Abbildung entspricht).

Schale: fein, glatt, geschmeidig, schön hochgelb, auf der Sonnenseite etwas röthlichgelb angelaufen, was sehr von der mehr oder minderen Besonnung abzuhängen scheint, mit starken, theils runden, theils eckigen, etwas weitläufig stehenden, graubraunen Punkten, die zum Theil auf der Sonnenseite roth umflossen sind, wie dieß auch bei gestochenen Stellen vorkommt. Dittrich beschreibt die Farbe a. a. O.: „Die Schale hochroth verwaschen, von goldartigem Ansehen." Die

beiden Abbildungen und meine Früchte zeigen das Erstere nicht, nur das Goldartige. Uebrigens ist die Frucht, besonders auf der Schattenseite, häufig mit Rostfiguren versehen, die sich auch über die Stielhöhle ver= breiten.

K e l ch: grün, wollig, lang und breitblättrig, halboffen, mit feinen Falten und zuweilen sogar kleinen, rippenartigen Erhöhungen umgeben. — Der Querschnitt der Frucht ist aber rund.

S t i e l: grün und braun, wollig, Vertiefung etwas rostig und grün.

K e r n h a u s: ziemlich deutlich bezeichnet; A ch s e hohl, Fächer offen, und ziemlich geräumig. Kerne nur selten vollkommen.

F l e i s ch: gelblich, fein, bei völliger Reife mürbe, süßweinigsäuer= lich, von sehr gutem reinettenartigen Geschmack, [illegible]

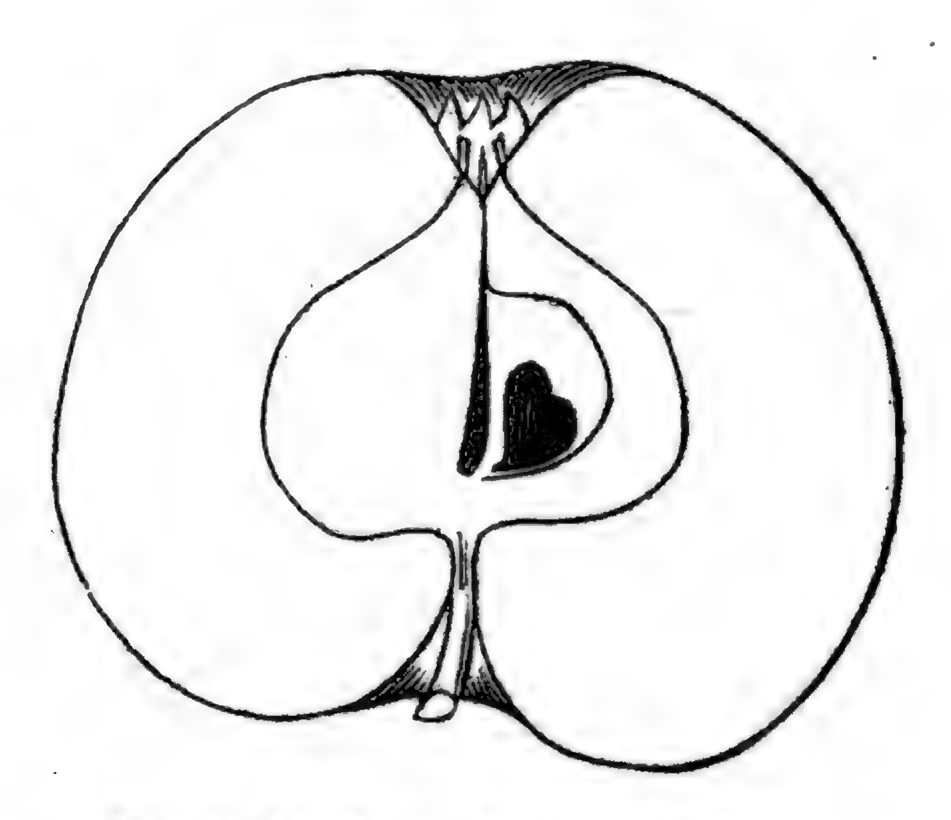
R e i f e u n d N u tz u n g: in guten Jahren zeitigt die Frucht im De= cember nach und nach und hält sich wohl auch bis in den März. — Ein sehr guter Tafelapfel, übrigens auch zu jedem wirthschaftlichen Ge= brauch zu empfehlen.

Der B a u m verlangt aber guten Boden und warme Lage, wird nur mittelmäßig groß, ist aber dann ziemlich fruchtbar.

v. F l o t o w.

Analog ist Reinette d'Angleterre ou Pomme d'or
Album de Pom. belg. V. II
C. A. Stakowitz No. 2964

No. 236. **Grauer Kurzstiel.** IV, 3. Diel; XI, 2 (1). a (b). Luc.; III, 1 A. Hogg.



Grauer Kurzstiel. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich eine französische Sorte, da er wenigstens in dortigen Gärten viel zu finden ist und der Catalog der Carthäuser in Paris ihn enthielt. Gegenwärtig kommt dieser Apfel in Deutschland, namentlich in Württemberg, sehr viel vor und gehört mit Recht zu den besonders verbreitenswerthen Sorten.

Literatur und Synonyme: Diel III. 215. Deutscher Obstgärtner. II. Taf. 11. wenig kenntlich. Christ Vollst. Pom. Nr. 142. Mehrere französische Schriftsteller nennen ihn Le gros Courtpendu gris und Gros Fenouillet gris zum Unterschied von dem kleinen, ihm etwas ähnlichen Rothen Fenchelapfel. In Württemberg wird er häufig Carbauter (Verstümmelung von courtpendu), Rauhgast, Herrengast und Lederapfel genannt. Eine gute Abbildung findet sich in Luc. Württembergischen Obstsorten. Downing und Hogg haben diesen Apfel nicht und führen nur obigen Namen als Synonym für den weit kleineren Rothen Fenchelapfel an.

Gestalt: großer plattrunder Apfel. Der Bauch sitzt unter der Mitte und nimmt die ganze stumpf abgerundete Stielwölbung ein; von der Mitte aus nimmt die Frucht gegen den Kelch ab und bildet eine stumpf abgerundete Kelchwölbung, die aber immer kleiner, als die Stielwölbung ist. Ueber die Frucht hin ziehen sich einige breite, sehr flache Erhabenheiten, welche die Rundung etwas verschieben, besonders bei großen Exemplaren; kleinere zeigen diese Unebenheiten nicht.

Kelch: halboffen, spitzblättrig, in einer ziemlich geräumigen, schüsselförmigen, durch einige breite rippenartige Hervorragungen oft verschobenen Einsenkung.

Stiel: theils nur 1/4", theils über 1/2" lang, steht gewöhnlich der Stielwölbung gleich, in weiter starkberosteter Höhle.

Schale: fein rauh, wo der Rost fehlt glatt und fein. Die Grundfarbe ist vom Baum hellgrün, später gelbgrün und zuletzt mattgelb. Die Sonnenseite ist mit einer matten Röthe belegt. Die Schale ist bald mehr, bald weniger mit einem zimmtgrauen, mitunter goldartigen Rost überdeckt, der aber nur selten die Frucht wirklich rauh macht; doch kommt der Rost in rauhen Lagen auch ziemlich rauh vor.

Fleisch: weißgelb, fein, bei voller Reife beinahe markig, von gewürztem, gezuckerten, weinigen Reinettengeschmack.

Kernhaus: geschlossen, Kammern eng und armsamig; die dasselbe umgebende Ader charakteristisch grün.

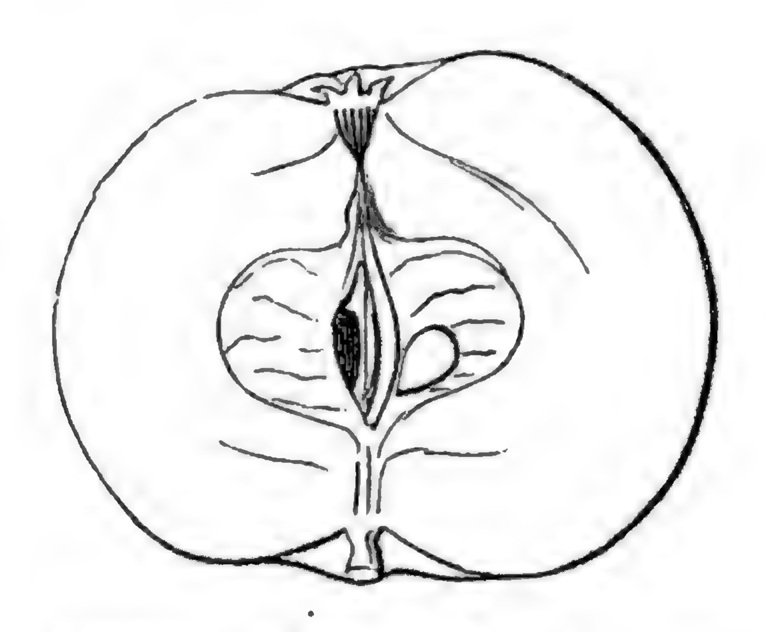
Kelchröhre: weit, stumpfkegelförmig.

Reife und Nutzung: December, hält bis März und April. Sehr schätzbarer Wintertafelapfel und beliebt auf dem Markt; zu Obstmost, wie alle Graue Reinetten, ganz vorzüglich geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend stark, Krone hochkugelförmig, stark belaubt und beholzt; Aeste etwas abstehend und mit vielem Fruchtholz besetzt. Der Baum ist in Lehmboden (hier auf den Fildern z. B.) durchaus gesund und fruchtbar, leidet wenig in der Blüthe, scheint aber besonders auf freien Standorten recht fruchtbar zu sein. Sommertriebe lang und stark, hellbraunroth, rückseits grünlich, gegen die Spitze hin bewollt, sonst mit einem Silberhäutchen belegt und weitläufig mit nicht fühlbaren Punkten versehen. Das Blatt ist oval, ziemlich regelmäßig gesägt, hat eine etwas aufgesetzte Spitze, ist unterseits bewollt.

Ed. Lucas.

No. 237. **Bowyers Russet.** IV, 3. Diel; XI, 1 b. Luc.; II, 1 D. Hogg.



Bowyers Russet. Hort. Soc. * † Herbst.

Heimath und Vorkommen: wird englischen Ursprungs sein und findet sich in Deutschland wohl noch kaum, ist auch vorerst nicht zu verbreiten, da mir die Früchte stets bald beträchtlich welkten, selbst wenn sie bis zum Abfallen am Baume blieben, was immer schon um Michaelis der Fall war. Bei der reichen Tragbarkeit der Sorte, die in England als vorzüglicher Tafelapfel gilt, sind indeß weitere Anbauversuche zu machen. Das Reis erhielt ich durch Pfarrer Urbanek von der Londoner Gartenbaugesellschaft.

Literatur und Synonyme: Dittrich III. S. 54 hat meine Frucht, wenngleich meine Früchte nicht länglichrund waren, welcher Unterschied ungenau, oder nicht wesentlich sein wird, Hogg S. 42, ohne Figur; Lond. Catal. S. 38 mit dem Synonyme Bowyers Golden Pipin. Abbildung Pomol. Magaz. Taf. 121.

Gestalt: nach Hogg $2^1/_2$" breit, 2" hoch, bei mir von der Größe des Englischen Goldpeppings 2" breit, $1^1/_2$" hoch, ziemlich plattrund. Hogg und der Lond. Catal. geben die Form als roundish ovate an. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie nur etwas stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: geschlossen, in fast enger, mäßig tiefer, ebener Senkung. Auch über die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten, und ist der Bauch schön gerundet, die Hälften aber oft ungleich.

Stiel: holzig, 1" lang, in tiefer, trichterförmiger Höhle.

Schale: Grundfarbe gelb, doch ist davon wenig rein zu sehen, indem die Frucht meist überall mit zimmtfarbigem Roste, ähnlich wie Parkers grauer Pepping überlaufen ist, durch den die Grundfarbe nur durchscheint. Röthe fehlt, Geruch desgleichen. Der Rost wird auf der Sonnenseite oft etwas silberfarbig schuppig.

Fleisch: gelb, fein, saftreich, von weinartigem, etwas merklich säuerlichen Zuckergeschmacke, ähnlich wie manche andere graue Reinette. Der Geschmack würde sicher noch edler sein, wenn die Frucht nicht stets abfiele, was sowohl bei einem Zwerge auf Johannisstamm, als bei jungen Bäumen, die stets schon in der Baumschule bald tragen, bereits in 4 Jahren der Fall war.

Kernhaus: offen oder mit weiter hohler Achse, geht in die Breite. Die geräumigen Kammern enthalten viele, etwas unförmliche Kerne.

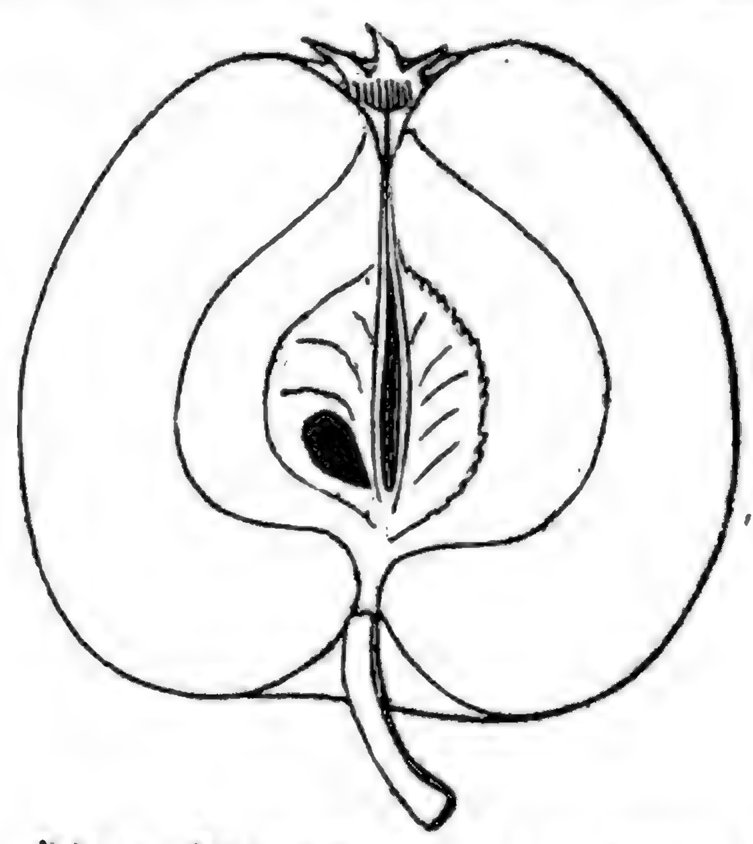
Kelchröhre: geht kegelförmig bis zur Spitze des Kernhauses.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Hogg und dem Lond. Cat. im September und hält sich den October hindurch. Hier wurde die Frucht immer erst um Michaelis eßbar, und welkte bald stark. An sich ein guter Tafelapfel.

Der Baum wird nach Hogg ziemlich groß und trägt sehr reich. Der Lond. Catal. gibt an, daß er an Krebs leide, was ich in Nienburg und hier nicht fand, auch Hogg in Abrede stellt. — Die Sommertriebe sind lang und schlank, mit feiner Wolle belegt, etwas silberhäutig, schmutzig braunroth, reich punktirt. Blatt oval, zur Eiform neigend, unten wollig mit schöner, meist halbaufgesetzter Spitze, am Rande mit bogenförmigen, meist doppelt gekerbten Zähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig. Augen engstehend, herzförmig, anliegend.

Oberdieck.

No. 238. **Dietzer Goldreinette.** IV, 4. Diel; XII, 2 a. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Dietzer Goldreinette. ** ! †† Winter.
Dietzer Winter-Goldreinette. Diel.

vgl. Dietzer Mandel Reinette N 334 (B II 8.18)

Heimath und Vorkommen: diese sehr werthvolle Frucht erzog der Bürger Biber zu Dietz nebst einer andern nach ihm benannten Reinette aus Kernen des Edelborsdorfers, wobei die Befruchtung des Kerns sicher von einer Reinette von Orleans ausgegangen sein dürfte, der sie im Ansehen, sowie in Fleisch und Güte des Geschmacks sehr gleicht, neben ihr aber kenntlich genug bleibt. Sie ist noch sehr wenig bekannt, verdient aber recht häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel A. B. VI. S. 100 Dietzer Winter-Goldreinette. Da es keine Dietzer Sommer-Goldreinette gibt, läßt sich der Name, wie oben, abkürzen. — Dittrich I. S. 443 nach Diel; v. Aehrenthal gibt Taf. 74 eine wenig kenntliche Abbildung.

Gestalt: ist ganz die einer kleinen Reinette von Orleans, deren plattere und etwas mehr hochaussehende Form sie auch annimmt, gewöhnlich jedoch die letztere. Der Bauch sitzt bei den mehr hochaussehenden etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flachrund wölbt, nach dem Kelche aber meistens etwas stärker abnimmt, so daß beide Wölbungen noch bemerklich verschieden sind. Die Größe gibt Diel zu $2\frac{1}{2}$" Breite und 2 bis $2\frac{1}{8}$" Höhe an; ich hatte sie, wie obige Figur zeigt, bisher nicht vollkommen, doch fast so groß. Der Bauch ist gewöhnlich schön rund und die Form gefällig.

Kelch: weit offen, steht mit den breiten aber dünnen Ausschnitten, die häufig fehlen oder verstümmelt sind, in die Höhe oder etwas übergebogen und sitzt bei breiteren und niedrigen Früchten in weiter flacher Senkung, bei den mehr hochaussehenden nur etwas vertieft oder fast oben auf, umgeben mit feinen, sternförmigen Falten.

Stiel: meistens holzig und ½ bis ¾" lang, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer, zuweilen durch einen Fleischwulst verengerter Höhle, die mit Rost bekleidet ist, der sich allermeist auch über die Stielwölbung noch ziemlich verbreitet.

Schale: feinrauh anzufühlen, vom Baume hell citronengelb, fast schon goldartig, im Liegen schön goldgelb. Die Sonnenseite ist nach Diel mit einem angenehmen, hellen Roth verwaschen, das bei weniger besonnten Früchten etwas Streifenartiges verräth oder deutlich zeigt. Ich fand hier bisher die Streifen immer hinreichend sichtbar und die Färbung der einer Reinette von Orleans ziemlich ähnlich. Auch Rostanflüge und Rostwarzen finden sich. Punkte zahlreich, nach Diel stark, wie Sternchen, die im Roth oft zusammenfließen und Rostflecken vorstellen. Ich fand jedoch mehrmals die Punkte auch alle frei, und sowohl in der Grundfarbe, als in der Röthe blasser umringelt. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist sehr fein, gelblich, fest, saftreich, in der Zeitigung mürbe, von delikatem, fein zimmtartigen, erhaben weinartigen Zuckergeschmacke, den ich einigemal als dem der Reinette von Orleans sehr ähnlich, mehrmals aber als noch feiner und vorzüglicher notirte.

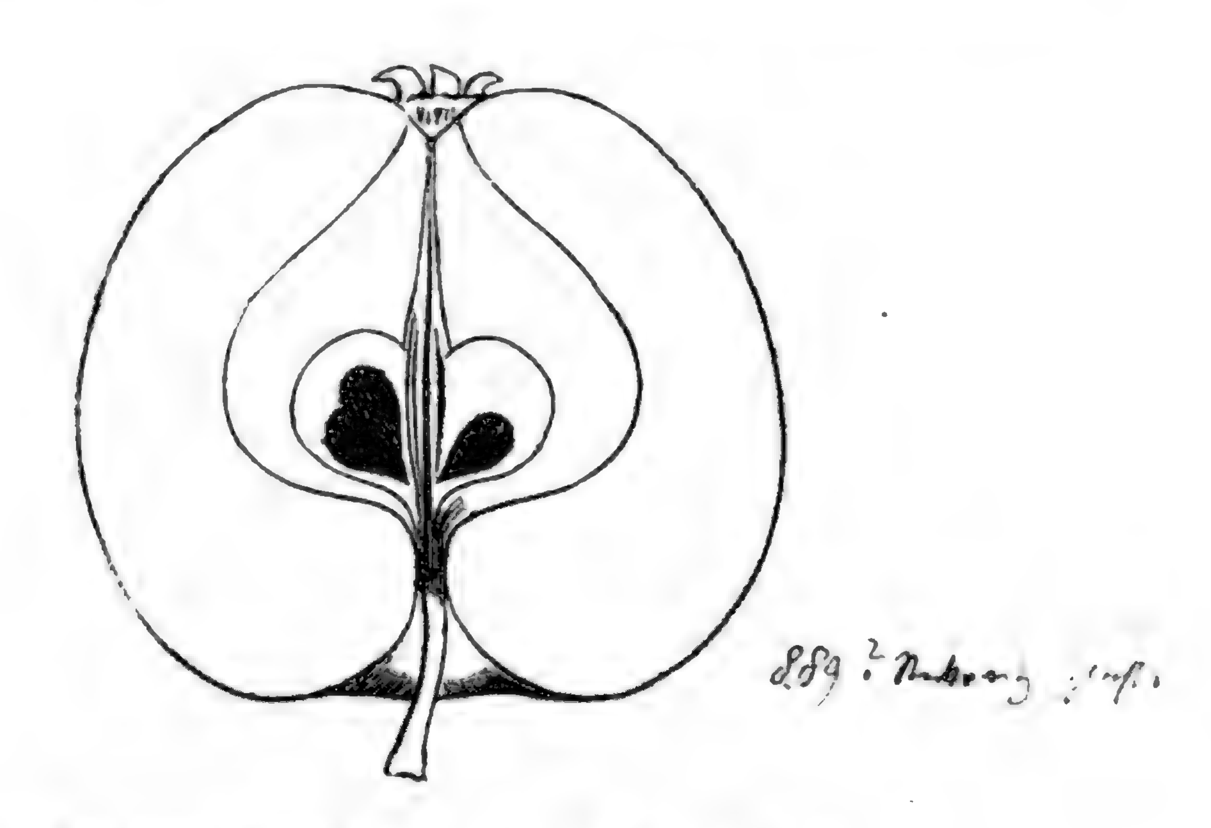
Das Kernhaus ist klein und die Ader um das Kernhaus nach Diel röthlich, was ich hier nicht fand. Die engen Kammern enthalten viele schöne spitzeiförmige kaffeebraune Kerne. Die Kelchröhre ist klein, flach und spitz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December oder Januar und hält sich bis ins Frühjahr; für Tafel und Haushalt gleich brauchbar. Die Frucht erforderte wenigstens bei mir eben so spätes Brechen, als die Reinette von Orleans (nicht vor halbem October), um nicht zu welken. Ob sie vor dieser den Vorzug hat, daß sie nicht aufspringt, wenn um Michaelis Regenwetter eintritt, weiß ich noch nicht gewiß; ihre reiche Tragbarkeit hat sich auch in Dresden bereits bewährt (Monatsschr. II. S. 211).

Der Baum wächst rasch und sehr gesund, geht mit den Aesten schön in die Luft und bildet eine holzreiche Krone. Die Abkunft vom Borsdorfer zeigt er dadurch, daß er längeres, sich hängendes Fruchtholz macht. Die Sommertriebe sind nur nach oben mit etwas Wolle bekleidet, ohne merkliches Silberhäutchen, purpurartig glänzend dunkelroth (ich fand sie hier bloß etwas matt violettbraun, nach unten und wo irgend Schatten anspielte selbst zum Olivenfarbigen übergehend) zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Das Blatt ist etwas klein, meistens elliptisch, häufig stark zur Eiform neigend, fast flach ausgebreitet, nicht tief und spitz gezahnt. Der Blattstiel hat nach Diel fadenförmige Afterblätter, die ich an allen irgend stärkern Trieben lanzettförmig finde. Die Augen sind klein, herzförmig und fein wollig.

Oberdieck.

No. 239. Florianer Pepping. IV, 4. Diel; XII, 2 a. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Florianer Pepping. Schmidb. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Schmidberger erzog diesen Apfel aus einem Kerne der Reinette Orleans, in dem Stifte St. Florian bei Linz. — Meine Pfropfreiser habe ich von Schmidberger erhalten.

Literatur: die Frucht ist von Schmidb. nur kurz und unvollständig beschrieben im 3. Heft seiner Beiträge S. 102 und darnach von Dittrich III. Nr. 90.

Gestalt und Größe: mittelmäßig, höher als breit, bei mir etwa $2\frac{1}{4}$" breit und $2\frac{1}{8}$" hoch, nach oben sich stark verjüngend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, hochgelb (nach Schmidb. wird er auf der Schattenseite auf dem Lager fast goldgelb), auf der Sonnenseite mehr oder weniger geröthet (nach Schmidb. stark geröthet) und mit carmoisinrothen, kurz abgesetzten Streifen versehen. (Nach Schmidb. auch mit bläulichem Duft überlaufen, was ich nicht bemerkt habe).

Kelch: kurz, grün, offen, in einer seichten, nur feinfaltigen Vertiefung. — Querschnitt rund.

Stiel: grün, etwas wollig. Vertiefung wenig berostet.

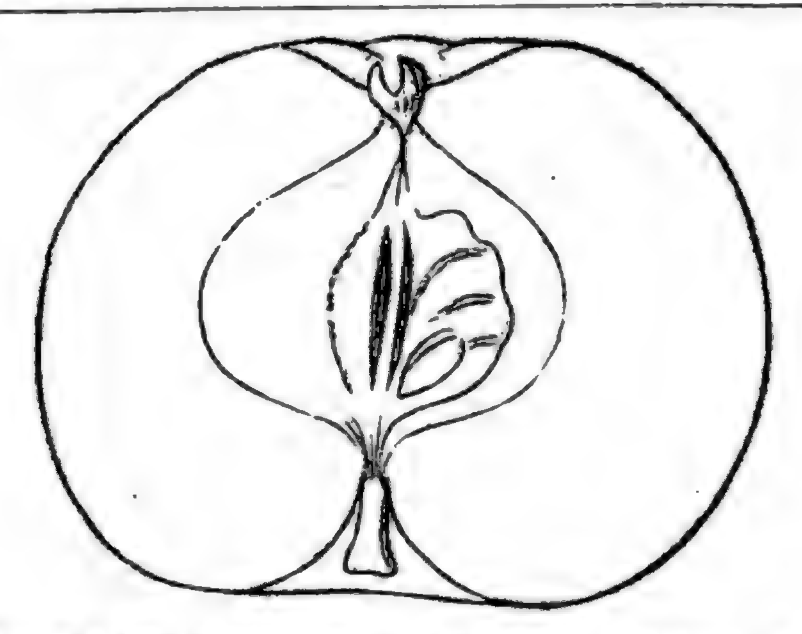
Kernhaus: deutlich bezeichnet; Fächer etwas geöffnet, mit schmaler Achsenhöhle; gute Kerne.

Fleisch: weiß (nach Schmidb. weißgelb); fein, fest, abknackend, saftig, von weinsäuerlichem, reinettenartigen, angenehmen Geschmack.

Reife und Nutzung: Die Frucht muß lange (nach Schmidb. bis Mitte des Octobers) am Baume bleiben, reift dann auf dem Lager nach und nach, und hält sich bis in das Frühjahr. Als Tafelobst würde ich sie nur in den II. Rang setzen. (Schmidb. sagt: der Apfel ist ein wahrer Pepin und verdient mit Recht in den I. Rang gesetzt zu werden), als Wirthschaftsobst ist er aber auch wegen seiner Tragbarkeit sehr zu empfehlen.

v. Flotow.

No. 240. Franz. Goldreinette. IV, 4. Diel; XII, 2 a. Luc.; III, 1 (B) C. Hogg.



Französische Goldreinette. Diel; für Süddeutschland. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese treffliche Frucht wird französischen Ursprungs sein, da Diel sie nicht nur aus Nancy, Metz und Paris als Reinette d'orée überein erhielt, sondern auch bemerkt, er habe sie sehr vielen Franzosen gezeigt und immer die Antwort erhalten, daß sie als Reinette d'orée in Frankreich sehr bekannt und geschätzt sei. Man nimmt gewöhnlich an, daß unsere Frucht die von Duhamel II. Nro. 15 beschriebene Reinette d'orée sei, doch stimme ich Diel bei, daß sich dies mit Bestimmtheit nicht sagen läßt, da er so wenig Röthe angibt. Nach den mancherlei Synonymen, welche Dochnahl von obiger Frucht angibt, wenn sie wirklich von derselben gebraucht werden (die aber größtentheils wieder nur durch völlige Unkunde in der Obstkenntniß gebrauchte Benennungen wären und mindestens als solche bezeichnet und von den wirklichen Synonymen getrennt werden sollten), wäre sie in Süddeutschland schon ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 128 unter obigem Namen. Duhamel II. Nro. 15 Reinette d'orée, Reinette jaune tardive (?). Wegen dieser Ungewißheit adoptirte Diel im Systeme obigen Namen; T.O.G. XIV. S. 18, Taf. 1. Duhamels Goldreinette, Reinette d'orée de Mr. Duhamel, nach einer von Diel gegebenen Beschreibung. Diese Abbildung ist so ziemlich ähnlich, wenn gleich die VII. Taf. 20 von der Casseler Reinette gegebene Darstellung (die weder die Große, noch die Kleine Casseler Reinette kenntlich darstellt) unserer Frucht wohl noch mehr gleicht. Christ, Handwb. S. 82 und vollst. Pom. Nro. 170, mit dem Synonym Duhamels Goldreinette. Dittrich I. S. 433 ganz nach Diel. Ich konnte auch die angeblich von van Mons erzogene Reinette Sickler, die nach Diels Catalog Nro. 601 der obigen sehr ähnlich sein soll und in van Mons Catalog Ser. I. Nro. 1450 mit dem Zusatze „par nous" vorkommt, von ihr weder in Frucht, noch Vegetation irgend wesentlich unterscheiden, die also mindestens ein völlig ähnlicher Sämling von ihr wäre. Auch als Christs Goldreinette erhielt ich sie von Herrn Dochnahl. Dies Synonym braucht Hogg

S. 74 bei der Dutch Mignonne, die unsere Große Casseler Reinette sein wird, führt aber S. 222, Nro. 468 noch besonders eine Christs Goldreinette mit dem Synonym Christs Deutsche Goldreinette an. Letztere ist eine andere, gleichfalls sehr schätzbare Frucht. Weder Hogg, noch der Lond. Cat., noch Downing scheinen obige zu haben.

Gestalt: etwas flachrund; vollkommene Früchte $2^1/_2$—$2^3/_4$" breit und stark 2" hoch. Viel größer wie obige Figur hatte ich sie bisher nicht und gibt auch Diel an, daß sie die Größe eines starken Edelborsdorfers habe; doch sah ich aus Süddeutschland Früchte, die fast 3" Breite hatten. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den sie sich flachrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie sanft gerundet stärker ab und ist ziemlich abgestumpft. Ueber die Frucht laufen nur manchmal eine oder mehrere flache Erhabenheiten, die dann auch wohl die beiden Hälften ungleich machen; meistens ist die Frucht schön gerundet.

Kelch: halbgeschlossen (ich fand ihn auch offen), nicht selten fehlend, steht in weiter, bald seichter, bald ziemlich tiefer Senkung, die meistens eben ist und nur zuweilen etliche Falten zeigt.

Stiel: theils dünn und $^1/_2$—1" lang, häufig aber nur ein Fleischbutz, sitzt in geräumiger, tiefer Einsenkung.

Schale: feinrauh, nicht fettig werdend; Grundfarbe vom Baume ein etwas grünliches Gelb, später schönes Goldgelb, wovon bei starkbesonnten oft wenig rein zu sehen ist. Die Sonnenseite ist mit etwas dunklem, oft sehr glänzendem Carmoisinroth verwaschen, in welchem man meistens noch dunklere, feine Streifen sieht, die sich weniger zahlreich und blasser oft auch über die Schattenseite verbreiten, aber häufig wieder von dem feinen, zimmtfarbigen Roste verdeckt werden, der sich bei starkbesonnten Früchten über den größeren Theil der Oberfläche verbreitet, so daß das Roth nur stellenweise rein hindurchbricht. Bei wenigerbesonnten ist der Rost oft unbedeutend, die Röthe nur feiner Anflug, die mattgoldgelbe Schale aber immer feinrauh. — Punkte an den rostfreieren Stellen zahlreich, theils feine, theils stärkere Roststernchen. Geruch schwach.

Fleisch: nach Diel sehr weiß, bei mir gelblich, fest, fein, voll Saft, von erhabenem, zuckerartigen, durch seine Weinsäure gewürzten Geschmack.

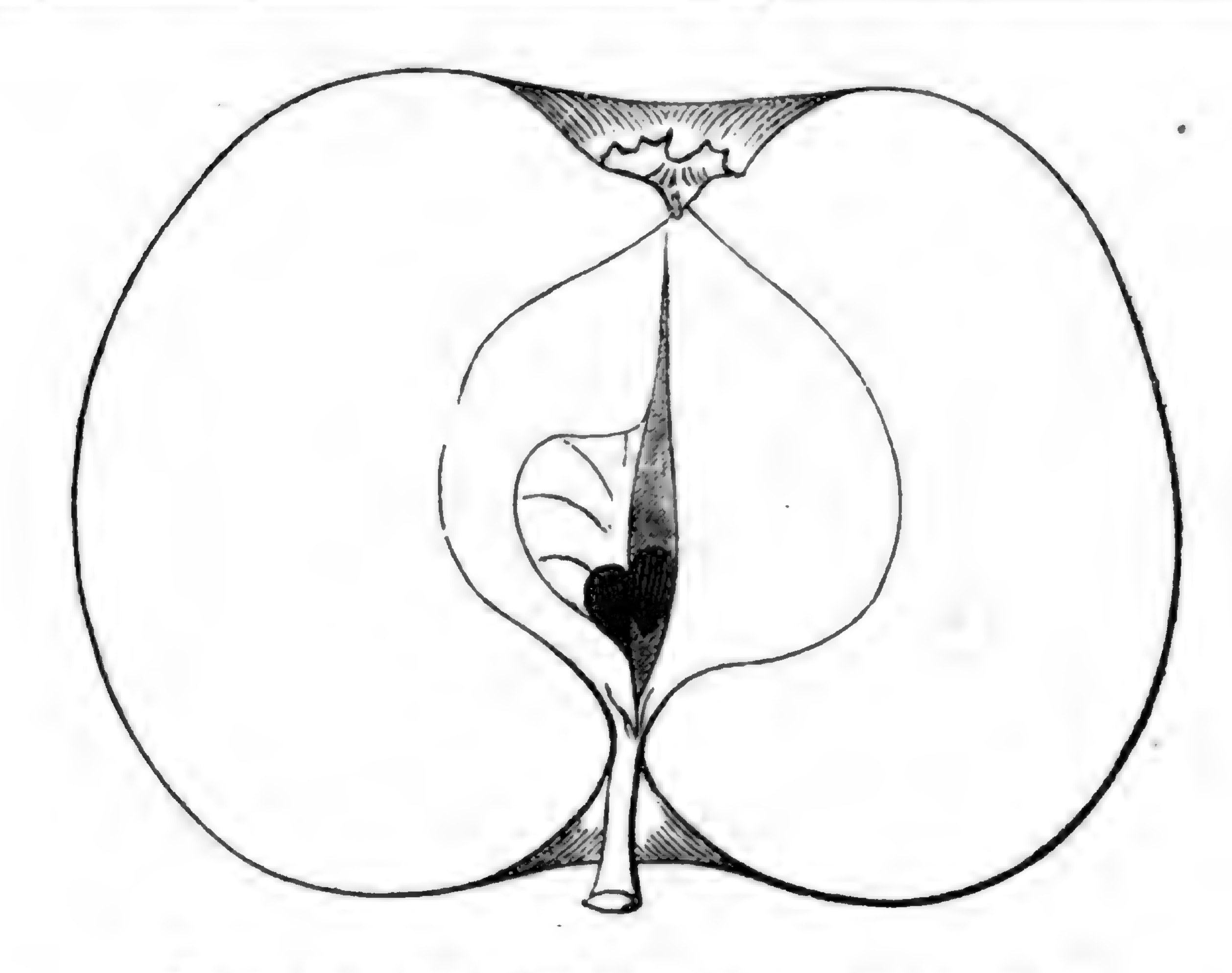
Kernhaus: geschlossen; die regelmäßigen Kammern enthalten ziemlich viele vollkommene, eiförmige Kerne. Kelchröhre kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahre. Muß nicht zu früh gebrochen werden; wo sie nicht welkt, für Tafel und Haushalt sehr schätzbar; bei mir nördlicher welkten die Früchte immer merklich selbst bei spätem Brechen.

Der Baum wächst gemäßigt und wird nicht groß, so daß er sich auch zur Zwergzucht recht paßt. Er trägt, was auch bei mir der Fall war, früh und voll, litt aber in meinem Nienburger Garten in der Stadt stark an Krebs, was vielleicht nur lokal war. Sommertriebe schlank, ziemlich fein, zahlreich und in die Augen fallend punktirt, fein silberhäutig, mit sehr dünner Wolle belegt, im Schatten olivengrün, besonnt mit mattem, fast etwas schmutzigen, gelblichen Braunroth überlaufen, durch welche Färbung der Triebe und den obgedachten Rost die Frucht sich von andern ähnlichen leicht unterscheidet. Blatt ziemlich klein, fast flach ausgebreitet, meist regelmäßig eiförmig, doch zuweilen am Stiele schief gewachsen, unten kaum wollig, hellgrün, mäßig tief, bald stumpfspitz, bald scharf gezahnt. Afterblätter fein, meist pfriemenförmig. Augen klein.

Oberdieck.

No. 241. Goldreinette von Blenheim. IV, 4. Diel; XII, 2a. Luc.; III, 1 B. H.



Goldreinette von Blenheim. Oberd. ** ! †† Winter.

Blenheim Pepping. Lindley.

Heimath und Vorkommen: dieser werthvolle Apfel wurde zuerst zu Woodstock in Oxfordshire entdeckt und erhielt seinen Namen von Blenheim, dem Landsitz des Herzogs von Marlborough, welcher in der unmittelbaren Nähe liegt. Erst seit 1818 kommt er in den Catalogen der Londoner Baumschulen vor. Gegenwärtig ist dieser werthvolle Apfel in England allgemein und auch in Deutschland ziemlich häufig zu finden.

Literatur und Synonyme: Dittrich III. S. 38. Pom. Magaz. I. Taf. 28. Abb. Blenheim. Acc. Hort. Soc. Cat. Blenheim Orange, Woodstock Pippin, Northwick Pippin, Hort. Soc. Kemster's Pippin, englischer Provinzialname. Donauer erhielt diesen Apfel als Lucius A. Oberdieck schlägt den Namen Goldreinette von Blenheim vor, unter welchem ich auch in den Kernobstsorten Württembergs diese Sorte aufführte. Hier wurde der ursprüngliche englische Name beigefügt. Diese Sorte habe ich in den Kernobstsorten Württembergs irrigerweise als Neustadt Spitzembergapfel aufgeführt und mich erst durch die aus London in Gotha aufgestellten Exemplare überzeugt, daß der gemeinte Apfel der Blenheim Pepping sei. Die starke Röthe, die diese Frucht hier gewöhnlich zeigte, führte mich irre, da Dittrich ihn unter die einfarbigen Reinetten stellt. Hogg S. 38, Downing S. 81, bei Beiden als Blenheim Pepping. Annal. de Pom. II. S. 7. Emmons S. 29 Abb.; auch das T.O. Cab. gibt Nro. 50 eine ganz gute Abbildung.

Gestalt: groß, plattrund, gewöhnlich 3" breit und 2½" hoch; platt kugelförmig. Der Bauch befindet sich in oder etwas unterhalb der Mitte; beide Wölbungen sind nur in letzterem Fall etwas verschieden. Die Rundung ist fast ganz eben und nur äußerst selten durch breite, flache Erhabenheiten unterbrochen; dieser Apfel ist eine der regelmäßigst gebauten Reinettensorten.

Kelch: weit offen, mit breiten, kurzen, gewöhnlich abgestutzten Blättchen, in einer weiten, schüsselförmigen Einsenkung von mittlerer Tiefe stehend, an deren Rand nur wenige feine Falten sichtbar sind.

Stiel: kurz und dick, etwas tief eingesenkt, ½" lang, in geräumiger, etwas roststrahliger Höhle.

Schale: glatt, glänzend; die Grundfarbe gelblichgrün, später goldgelb, in Orange übergehend, doch in minder günstigen Lagen grünlichgelb bleibend; die Sonnenseite mit dem schönsten Carmoisinroth gestreift und punktirt. Reichbesonnte Früchte sind in ihrer Färbung einer sehr schönen Winter-Goldparmäne vollkommen ähnlich, während beschattete nur düster rothgestreift erscheinen. Punkte fein, zimmtfarbig, ziemlich häufig, sowie auch einzelne feine Rostanflüge nicht fehlen.

Fleisch: gelblich, mürbe, saftig, süßweinig, sehr gewürzhaft.

Kernhaus: hohlachsig, mitunter offen, weitkammerig, mit zahlreichen, rundlichen Kernen.

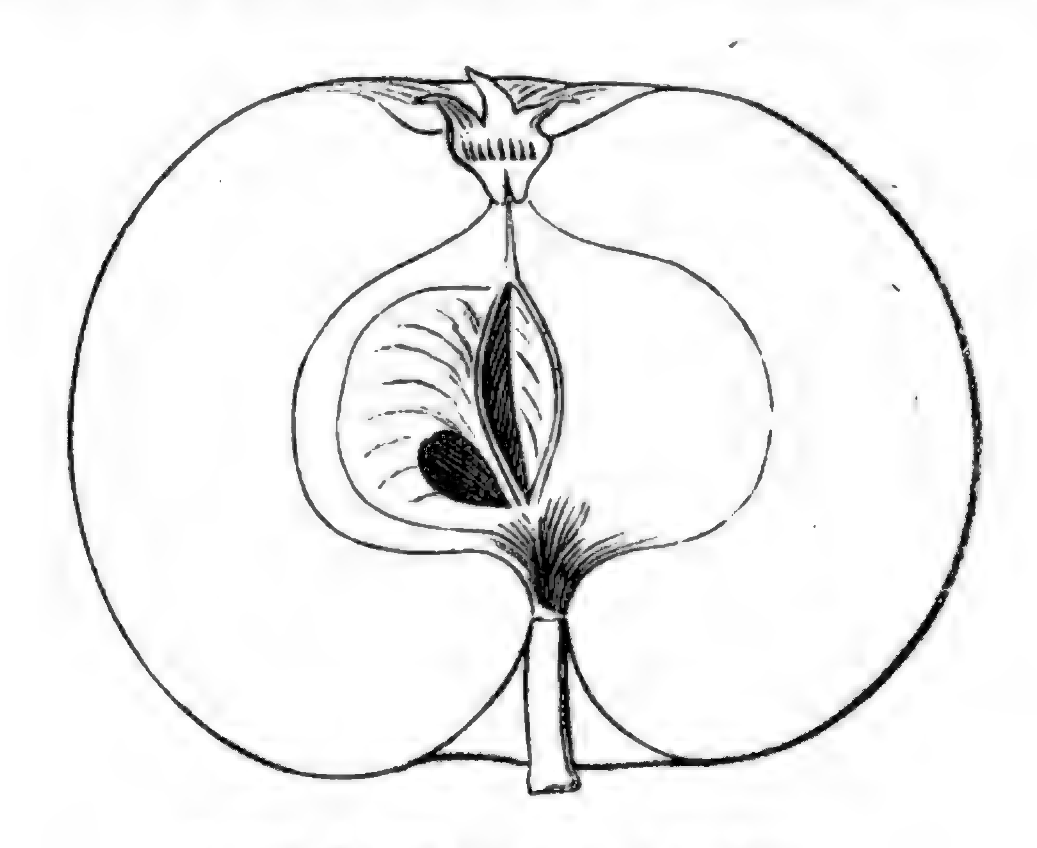
Kelchröhre: weit, trichterförmig, nicht tief herabgehend.

Reife und Nutzung: November, December, hält bis gegen das Frühjahr. Tafelobst vom allerersten Rang und besonders für den Obsthandel von großem Werth; auch zu allen wirthschaftlichen Zwecken höchst brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst sehr kräftig und bildet eine breitgewölbte, laubreiche Krone mit stark abstehenden Aesten; Holztriebe und Fruchtholz sind auffallend dick. Der Baum wächst in der Baumschule ungemein kräftig und zeichnet sich durch sein starkes Holz aus. Er ist bald und reichlich tragend. Sommertriebe dunkelbraunroth, bewollt, mit länglichen, weißen, recht fühlbaren Punkten versehen. Blätter sehr breit, oval, groß, regelmäßig scharf gesägt, mit breiten Afterblättern versehen und in eine kurze Spitze auslaufend; die Ränder etwas nach oben gebogen, sehr stark von Gewebe, dunkelgrün, unterseits weißwollig.

Ed. Lucas.

No. 242. Kirkes Nelson. IV, 4. Diel; XII, 2 a. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Kirkes Nelson. v. Flot. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich ein neuer englischer Apfel, welcher dem berühmten Admiral Nelson zu Ehren seinen Namen erhalten hat. — Ich habe die Pfropfreiser mit der Bezeichnung Kirkes Lord Nelson von Metzger in Heidelberg erhalten, welcher denselben wahrscheinlich aus der bekannten Baumschule von Kirke erhalten hat.

Literatur und Synonyme: nur in Lindley Guide Nro. 96 finde ich einen Kirkes Lord Nelson, von dem er aber weiter nichts angibt, als „ein sehr schöner, großer Dessert- und Küchenapfel vom November bis Januar." — Außerdem hat Lindley auch a. a. O. unter Nro. 60 einen Nelsons Codlin, welcher auch im Lond. Catalog unter 163 und von Hogg S. 141 aufgeführt und dabei als Synonym Backhouser Lord Nelson angegeben wird. Die gegebene kurze Beschreibung paßt zu der hier vorliegenden Frucht nicht. Der Lond. Catalog führt S. 24 auf: 1) Backhouses Lord Nelson als Synonym von Nelson Codlin, 2) Dredges Lord Nelson, ohne alle weitere Angaben, 3) Kirkes Lord Nelson.

Gestalt und Größe: ziemlich groß, öfters noch etwas größer als der Abriß zeigt, 3" breit und $2^1/_3$" hoch, nach oben nur wenig zulaufend.

Schale: die Grundfarbe der feinen, glatten, geschmeidigen Schale ist schön blaßgelb, strohgelb, in andern Jahren auch hochgelb, doch meist wenig davon zu sehen, denn die Frucht ist auf der Sonnenseite und oft

ringsherum mehr oder weniger mit Carmoisinroth, welches zuweilen in Blutroth übergeht, überlaufen oder fein verrieben und mit kurzen, dergleichen Streifen versehen. Die Punkte sind fein und hellbraun, weißlich umflossen und dadurch auf der Sonnenseite im Rothen besonders deutlich, werden auch zum Theil eckig.

Kelch: gelblichgrün, wollig, zurückgeschlagen, halb oder ganz offen, mit Falten umgeben. Der Querdurchschnitt der Frucht ist aber rund; über die Frucht hin sind keine Rippen zu bemerken.

Stiel: gelbgrün und braun, wollig, bald kürzer, bald länger, knospig, Vertiefung strahlig rostig.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, groß, Achse hohl, Fächer sehr geräumig, sehr offen, mit größtentheils guten Kernen.

Fleisch: ziemlich fein, gelblichweiß, mürbe, saftig, von angenehmem, milden, weinigsäuerlichen Reinettengeschmack.

Reifzeit und Benutzung: November und den Winter hindurch. Als Tafelobst in den 2ten, vielleicht auch unter günstigen Verhältnissen in den ersten Rang, als Wirthschaftsobst aber jedenfalls in den ersten Rang zu setzen.

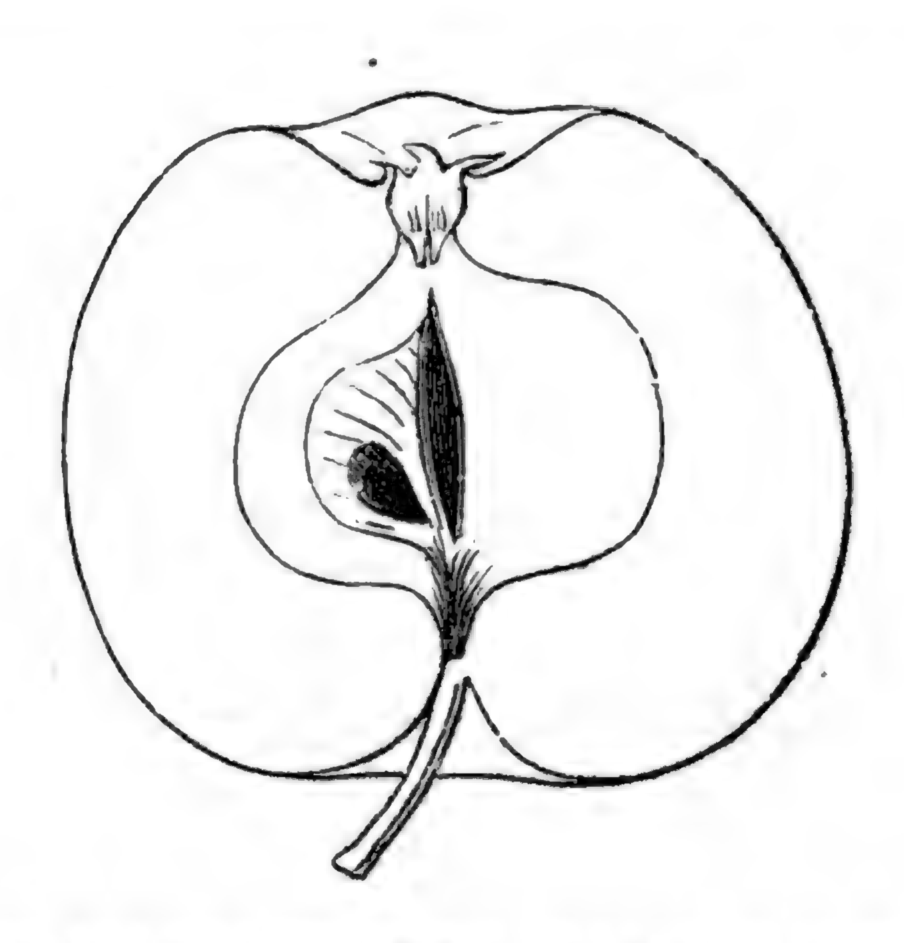
Der Baum scheint lebhaft zu wachsen und dauerhaft und diese Sorte besonders empfehlenswerth für den Landmann zu sein. Sie trägt reichlich und dürfte auf dem Obstmarkt Beifall finden.

v. Flotow.

Anm. Ich kann nicht zweifeln, daß ich die hier beschriebene Frucht gleichfalls als Kirkes Lord Nelson von der Londoner Gartenbaugesellschaft habe. Der Nelson Codlin reift früher und wird anders beschrieben. Die Sorte war auch bei mir tragbar und als Haushaltsfrucht gut (* ††), und beschrieb ich sie fast ebenso, nur daß ich den Bauch öfter durch breite Erhabenheiten verschoben fand. Ich setze noch die Vegetation von meinem Zwerge auf Johannisstamm her. Sommertriebe schlank, nach oben etwas wollig, violett schwarzbraun, häufig, doch fein punktirt. Blatt fast flach ausgebreitet, eiförmig, unten wollig, düster von Ansehen, mit kurzer Spitze und starken, bogenförmigen Zähnen. Afterblätter fadenförmig. Augen klein, herzförmig.

Oberdieck.

No. 243. König Ferdinand von Ungarn. IV, 4. Diel; XII, 2 a. Luc.; III, 1 B. H.



König Ferdinand von Ungarn. Schmidb. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: die Frucht ist von Schmidberger aus einem Kern einer Reinette von Orleans erzogen worden; siehe dessen Beiträge zur Obstbaumzucht IV. 143. — Ich habe auch direkt von ihm die Reiser erhalten. — Er scheint noch wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: außer der kurzen Beschreibung, welche Schmidberger a. a. O. gibt, finde ich ihn nur noch von Dittrich III. 92 erwähnt.

Gestalt und Größe: mittelmäßig, anscheinend hochgebaut, nämlich eine vollkommene Frucht, wie der Abriß zeigt, $2^{3}/_{4}$" breit und $2^{1}/_{2}$" hoch, nach oben etwas zulaufend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, unabgerieben duftig angelaufen, in voller Reife schön blaß- oder auch hochgelb, auf der Sonnenseite stark geröthet und mit carmoisinrothen, feinen und stärkeren, kurz abgesetzten Streifen und Flecken, auch hellbraunen, oft grauweißen, starken Punkten versehen.

Kelch: grün, langgespitzt, wollig, halboffen, in einer Vertiefung, die mit fünf Falten versehen ist, welche sich am Rande zu fünf Beulen

(Schmidberger sagt Falten, Dittrich Rippen) erheben, sich aber dann verlieren und die Rundung des Querdurchschnitts der Frucht nicht verderben.

Stiel: grün, wollig, knospig, zuweilen sehr kurz, in einer strahligrostigen Vertiefung.

Kernhaus: nicht stark bezeichnet; Achse wenig hohl; Fächer etwas geöffnet, ziemlich geräumig. Gewöhnlich 2 Kerne in jedem.

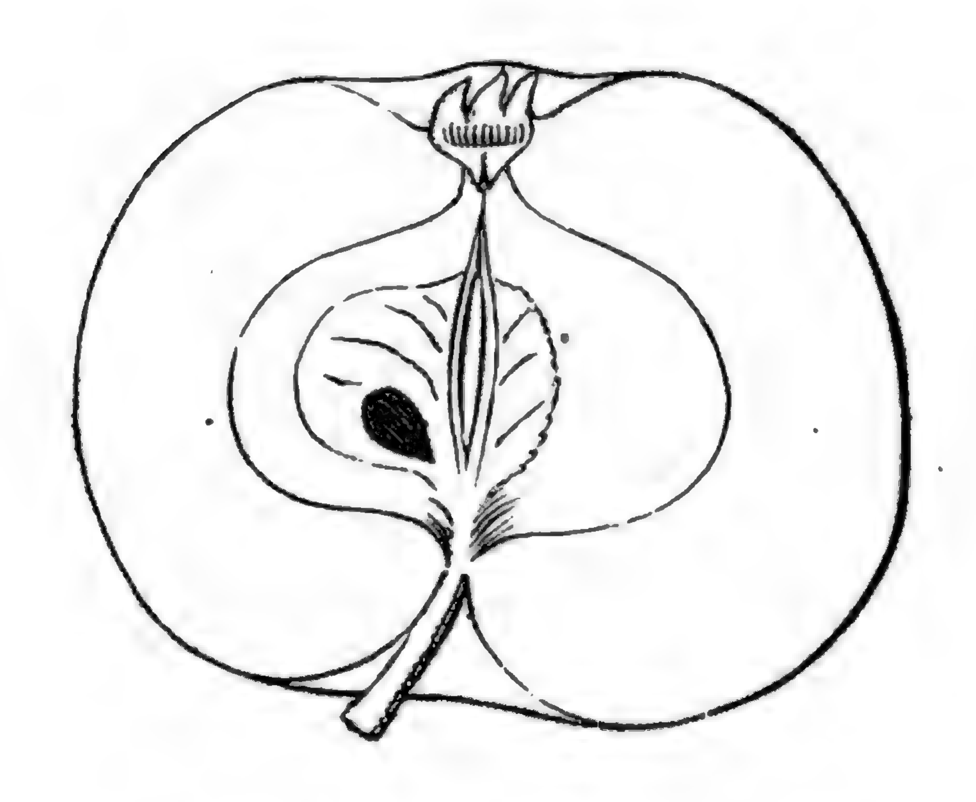
Fleisch: gelblichweiß (nach Schmidberger weiß), fein, ziemlich fest, doch mürbe und markig, saftig, von sehr angenehmem, fein reinettenartigen, gut gewürzten Geschmack.

Reife und Benutzung: reift vom December an und hält sich den ganzen Winter hindurch sehr gut, kann auch meiner Ansicht nach als Tafel- und Wirthschaftsfrucht in den ersten Rang gesetzt werden.

Der Baum trägt sehr gut.

v. Flotow.

No. 244. Reinette Molly. IV, 4. Diel; XII, 2 a. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Reinette Molly. v. Flot. *†† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht, welche ich in Reisern von der Wiener Gartenbaugesellschaft erhalten habe, finde ich sonst nirgends unter diesem Namen erwähnt. Sie verdient aber, nach mehrjährigen Beobachtungen, weitere Verbreitung.

Gestalt und Größe zeigt der beigefügte Abriß. — Etwa $2^{2}/_{3}$" breit und $2^{1}/_{6}$" hoch.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, schön hellgelb, auf der Sonnenseite höher gelb und mit lebhaftem Carmoisinroth verrieben und stark gestreift. Zuweilen erstreckt sich die Röthe fast über die ganze Frucht. Die Punkte sind fein und braun. Warzen nicht selten.

Kelch: grün, lang und breitblättrig, etwas wollig, offen, mit feinen Falten, zuweilen auch Perlen, umgeben. — Querdurchschnitt rund.

Stiel: braun und wollig. Vertiefung wenig strahlig, rostig oder grün.

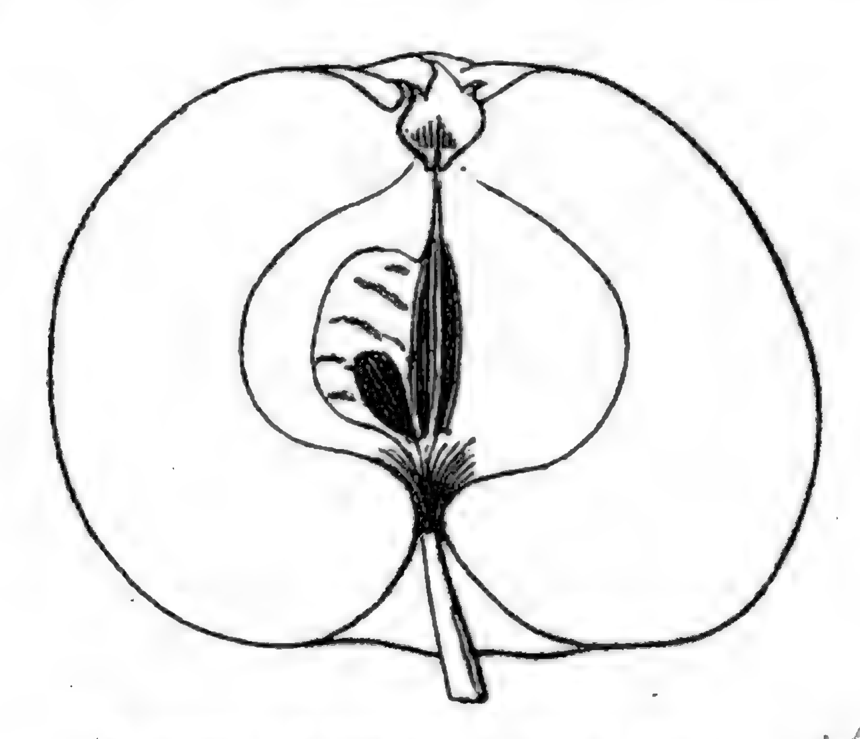
Kernhaus: breit, schwach bezeichnet; Achse hohl; Fächer sehr offen, geräumig, viele Kerne.

Fleisch: fein, gelblich, saftig, mürbe, von angenehm säuerlichsüßem Reinettengeschmack.

Reifzeit und Nutzung: November und den Winter hindurch. Tafelobst 2ten Ranges, aber für die Wirthschaft auch wegen ihrer großen Tragbarkeit und langen Dauer beachtenswerth.

v. Flotow.

No. 245. Esopus Spitzenberg. IV, 4. Diel; XII, 2 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Esopus Spitzenberg. ** †† Winter.

Esopus Spitzenburgh. Coxe.

Heimath und Vorkommen: der Apfel stammt ebenfalls aus den nordamerikanischen Staaten aus einer Ortschaft Esopus im Distrikte Spitzenberg am Hudson oder nach Andern in der Nähe von Albany in der Ulster County. — Mein Reis habe ich von Baumann in Bollwiller bezogen.

Literatur und Synonyme: der Name wird auch oft Aesopus und Spitzemberg oder Spitzenburgh geschrieben. Vgl. Hogg 80, Downing 138 mit Abbildung. Letzterer nennt ihn auch True Spitzenburgh. Er ist auch in den Transact. of the Horticultural society of London T. V. 401 und T. VI. 415 mit Beziehung auf Coxe, der ihn auch Flushing Spitzenberg nennt (wogegen Downing diesen Apfel für eine ganz andere Varietät erklärt) beschrieben. Es wird dabei am zuerst angezogenen Ort bemerkt: es gebe viele Spitzenberge, welche einander sehr ähnlich sähen, weil sie wahrscheinlich aus Kernen entstanden, aber schlechter seien, als der wahre. Im Catalog von Behrens in Travemünde finde ich ihn unter Nro. 474 sehr gerühmt. (Emmons hat Taf. 23, S. 3 unter obigem Namen einen konischen, ganz dunkelrothen Apfel, der ein anderer ist. Ob.)

Gestalt und Größe ergibt sich aus dem beigefügten Abriß. Downing gibt sie weit größer und mehr nach oben zulaufend an, wie sie bei mir noch nicht vorgekommen.

Schale: ziemlich fein, glatt, geschmeidig, Grundfarbe blaßgelb, auf der Sonnenseite höher gelb und zuweilen gelbroth angelaufen, roth angespritzt, gestreift und verrieben, mit wenigen, feinen, braunen Punkten, einigen dergleichen Rostfiguren und schwarzen Wasserflecken.

K e l ch: grünlich, ziemlich langblättrig, wollig, geschlossen, mit feinen Falten und Rippchen umgeben, die sich aber über die Frucht hin sehr bald verlieren und nicht weiter bemerklich werden.

S t i e l: grünlich, wollig, knospig.

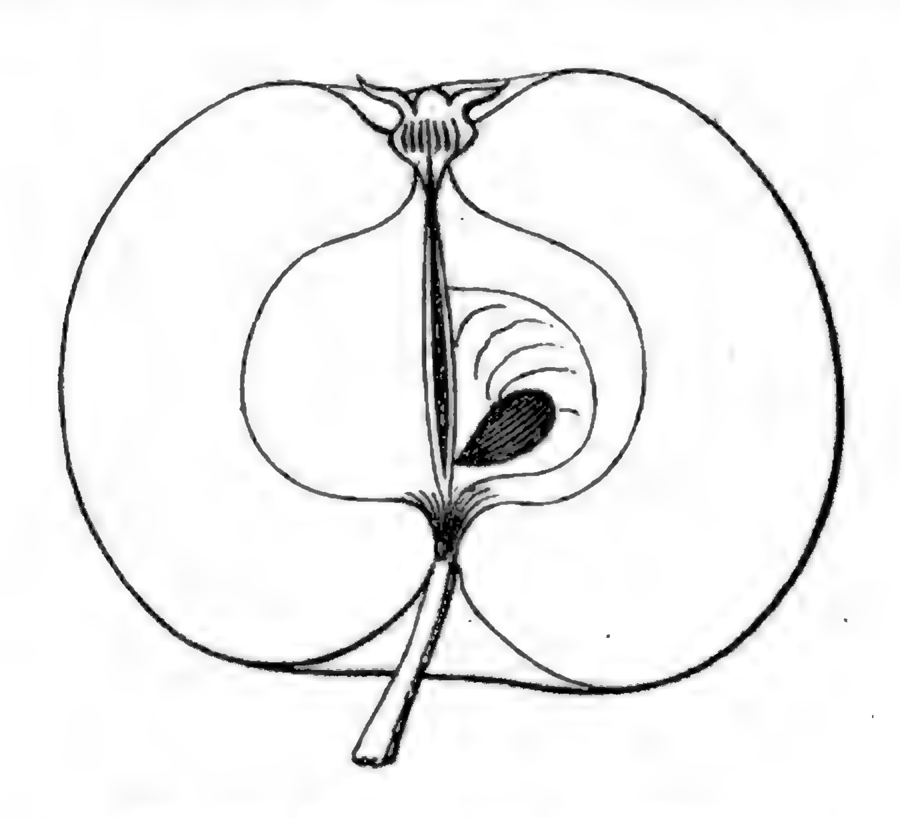
K e r n h a u s: ziemlich deutlich bezeichnet; Achse hohl, Fächer offen, geräumig. Große, jedoch nicht häufige Kerne.

F l e i s ch: gelblich, sehr fein, mürbe, von sehr gutem, reinettenartigen, gewürzigsüßen Geschmack. — Geruch schwach. Downing sagt: Fleisch gelb, etwas fest, mürbe, saftig, mit einem sehr angenehmen, kräftigen, lebhaften Geschmack, bemerkt aber dabei, daß die Früchte, welche aus dem Westen von Newyork gebracht würden, bei weitem nicht so gewürzig schienen, welches vielleicht von dem außerordentlich reichen Boden herrühre. Meine Früchte sind auf Sandboden erbaut.

R e i f z e i t u n d N u t z u n g: vom November bis in den Februar. T. 1. W. 1.

v. F l o t o w.

No. 246. Van der Vere. IV, 4. Diel; XII, 2 b. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Van der Vere. Coxe. * †† Winter.

Aesopus van der Vere. Hort.

Heimath und Vorkommen: eine nordamerikanische, aber bereits ältere Frucht, welche zu Wilmington in Delaware erzogen worden und ihren Namen nach einer dortigen Familie erhalten hat.

Literatur und Synonyme: Downing hat diese Frucht S. 141, Hogg 278 und der Lond. Catal. Nro. 845. Ich habe dieselbe unter dem Namen Aesopus van der Vere von Metzger und von J. Baumann erhalten. Downing und Hogg führen als Synonym den Namen Stalcubbs an. (Emmons bildet die Frucht S. 73, Taf. 55 ab und kann wohl der obige sein. Ob.)

Gestalt und Größe zeigt der Abriß, ungefähr $2^{2}/_{3}$" breit und $1^{3}/_{4}$" hoch, nach unten und oben ziemlich gleich abgerundet.

Schale: fein, glatt, geschmeidig. Grundfarbe schön gelb, auf der Sonnenseite gelbroth angelaufen und darauf mit dunklem Carmoisinroth und selbst Blutroth verrieben und kurz abgesetzt gestreift. Feine, hellbraune, weitläufig vertheilte Punkte, die aber im Roth deutlich zu erkennen sind.

Kelch: grün, wollig, lang und breitblättrig, geschlossen oder halboffen, mit feinen Falten umgeben. Der Querschnitt ist rund.

Stiel: dünn, grünlich und braun, steht in einer grünlichen oder strahlig-rostigen Vertiefung.

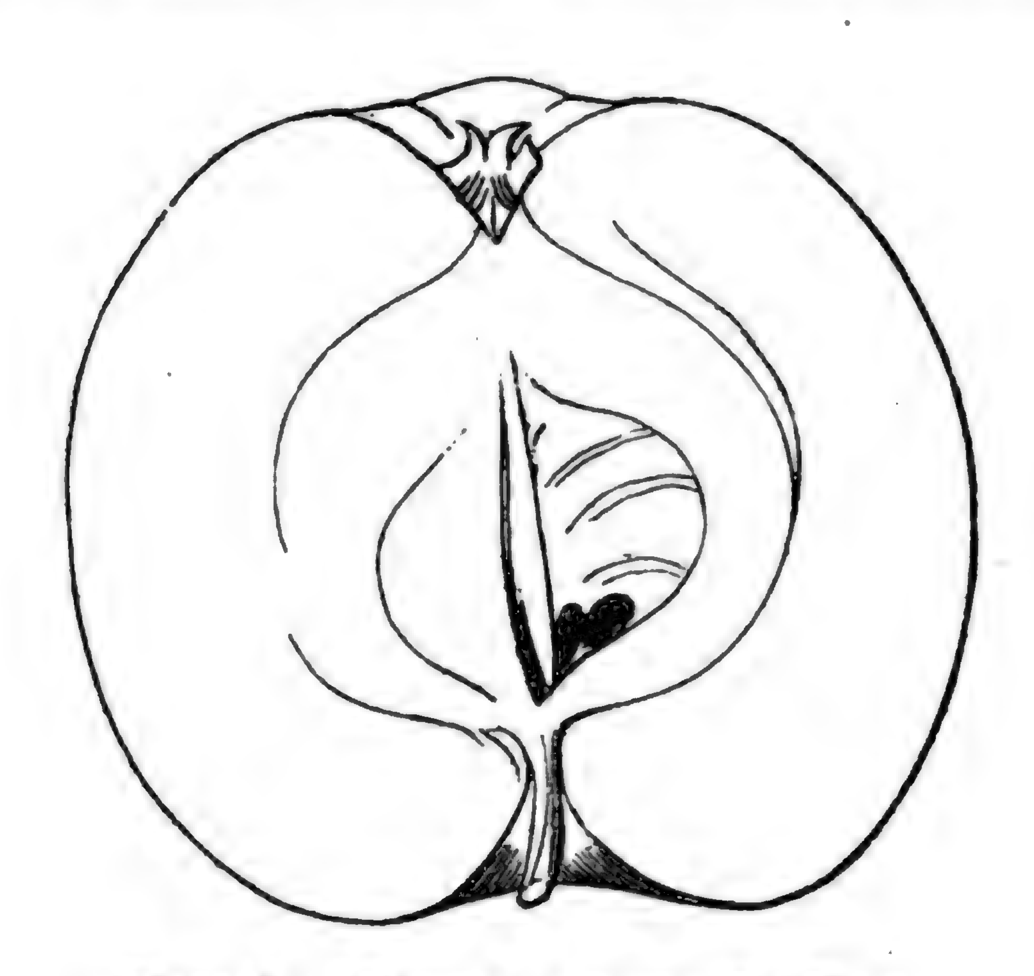
Kernhaus: deutlich bezeichnet, sehr breit. Fächer geräumig, offen, mit schönen Kernen.

Fleisch: gelblich, fein, etwas fest, doch mürbe, saftig, von angenehmem, reinettenartig gewürzten Geschmack. Geruch sehr schwach.

Reife und Nutzung: December und hält sich sehr lange gut. Die Frucht ist besonders in der Wirthschaft zu empfehlen, soll auch zu Most sein. Downing und Hogg empfehlen den Apfel in seiner Vollkommenheit als einen der schönsten und feinsten Aepfel; er verlange aber einen reichen, leichten Sandboden. In feuchtem, schweren Boden werde er fleckig und schlecht, verdiene aber auf passendem Boden weitere Verbreitung. Nach Hogg ist er in England für jetzt nur vom 2ten Rang, werde aber wohl nach und nach besser werden. Bei mir, auf Sandboden, ist er nach meinen bisherigen Erfahrungen als T. 2, W. 1 zu bezeichnen. — Für rauhe Gegenden dürfte die Frucht kaum passen.

v. Flotow.

No. 247. **Blauapfel.** V, 4. Diel; XIII, 1 a. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Blauapfel. (Württemb.) † mitunter * † Winter.

Heimath und Vorkommen: dieser Apfel ist in Württemberg sowohl im Oberland, wie in den Neckargegenden sehr häufig verbreitet zu finden und muß ehemals vom Landmanne geschätzt worden sein; da er auf dem Baume gerne fault und auf dem Lager oft fleckig wird, wird er gegenwärtig häufig umgepfropft. Der Name Blauapfel bezieht sich auf den starken blauen Duft, der die dunkelroth gefärbte Schale überzieht.

Literatur und Synonyme: außer obigem Namen wird dieser Apfel auch Bläuling und Blauer Reinettenapfel (irrigerweise) und Blauer Luiken genannt.

Gestalt: sehr großer, kugelförmiger, von Ansehen schöner Apfel; der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein; Kelch und Stielwölbung sind fast gleich; mehrere breite, ziemlich starke Erhabenheiten laufen über die Frucht hin.

Kelch: geschlossen, mitunter halboffen, in mitteltiefer, von Beulen und rippenartigen Erhabenheiten eingefaßter Einsenkung. Die Kelchblättchen sind langgespitzt.

Stiel: kurz, holzig, in tiefer, trichterförmiger, mit zimmtfarbigem Rost bekleideter Höhle.

Schale: glatt, abgerieben glänzend, vom Baume grün, bei voller Reife hell citronengelb; die Sonnenseite sehr schön carmoisinroth, gestreift und getuscht; Punkte ziemlich zahlreich, besonders an der Kelchwölbung hell umringelt. Ein starker, blauer Duft bedeckt die ganze Schale.

Fleisch: grünlichweiß, ziemlich saftig, später trocken werdend, grobkörnig, von weinsäuerlichem Geschmack, der nur in guten Lagen etwas gezuckert ist.

Kernhaus: ziemlich offen, Kammern weit, mit wenig vollkommenen Kernen.

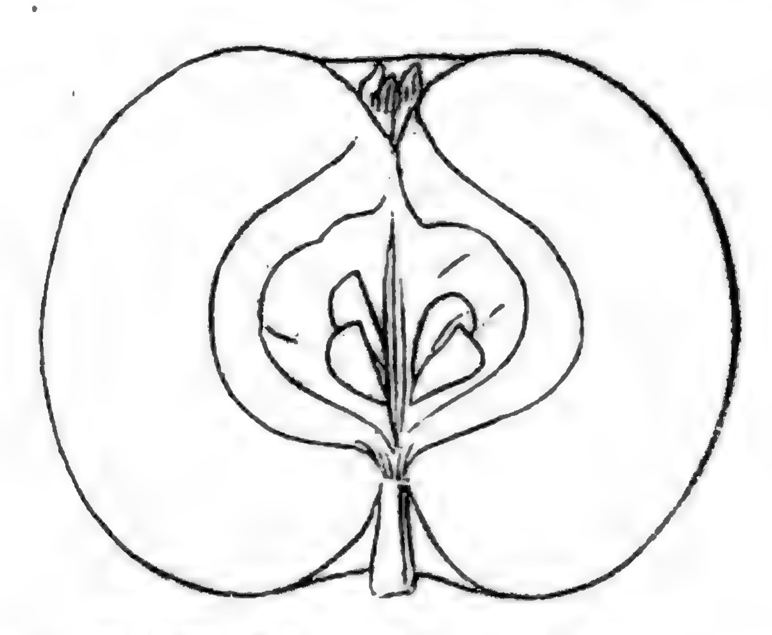
Kelchröhre: ein kurzer, weiter Kegel.

Reife und Nutzung: November, December, hält bis zum März, wird aber auf dem Lager gerne stippig und verliert den Saft; zum Mosten geeignet, doch nicht andern Sorten vorzuziehen; zum Genuß dritten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend sehr kräftig und bildet bald starke Hochstämme, weßhalb auch von Händlern diese Sorte oft veredelt wird. Der Baum bildet eine hochkugelige Krone mit spitzwinklig abstehenden, starken Aesten, welche reich mit Fruchtholz besetzt sind. Er ist sehr tragbar, auch in ungünstigen Jahren, und es würde, wenn die Frucht nicht häufig auf dem Baume faulte und auf dem Lager bald fleckig würde, diese Sorte allgemeine Beachtung verdienen; für die höheren Lagen, wo dies Faulen der Früchte fast nie eintritt, ist diese Sorte jedenfalls von Werth. Die Blätter sind scharf gesägt, eiförmig, unterseits wollig. Das Holz ist dunkelrothbraun, etwas wollig, wenig punktirt.

Ed. Lucas.

No. 248. **Mönchsapfel.** V. 1. Diel: XIII, 1 b. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Mönchsapfel. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt die Frucht aus einem adeligen Garten zu Niederlahnstein. Der Name weiset auf Abstammung aus einem Kloster hin. Ist wohl noch sehr wenig verbreitet, verdient aber als Haushaltsfrucht in nicht trocknem, mehr feuchtem Boden recht häufige Anpflanzung, besonders auch für den Landmann.

Literatur und Synonyme: Diel X. S. 138. Selbst Dittrich hat ihn nicht; Aehrenthal Taf. 72 hat nicht den rechten abgebildet.

Gestalt: auf Hochstamm mittelmäßig groß; plattrund, fast käsförmig und dem Weißen Matapfel etwas ähnlich. In seiner schönsten Größe ist er nach Diel 3" breit und 2½" hoch; im hiesigen trockenen Boden hatte ich die Frucht nur von obiger Größe, aber schon auf der Domäne Schäferhof bei Nienburg in frischem Boden, und noch mehr im etwas feuchten Sulinger Boden hatte ich merklich größere Früchte, die selbst für die Tafel höchst angenehm waren. Der Bauch sitzt in der Mitte; beide Wölbungen sind fast ganz gleich. Meistens ist die Frucht schön gerundet, und läuft nur einzeln eine flache Erhabenheit über sie hin.

Kelch: starkblättrig, nach Diel nicht fest geschlossen, bei mir geschlossen, sitzt in ausgeschweifter, nicht tiefer Senkung, umgeben mit schönen Fleischperlen oder Falten, die sich am Rande nicht erheben.

Stiel: stark holzig, ½—¾" lang, sitzt in geräumiger, tiefer, gewöhnlich glatter Höhle.

S c h a l e: fein, am Baume mit etwas Duft belaufen, vom Baume hellgrün, in der Reife hellgelb von Grundfarbe; die Sonnenseite ist mit zahlreichen, jedoch sanft ins Auge fallenden, bräunlichrothen Streifen vom Kelche bis zum Stiele besetzt, die sich meist auch noch schwächer über die Schattenseite verbreiten und zwischen denen auf der Sonnenseite die Zwischenräume noch so stark getuscht überlaufen — oder, wie bei mir, mehr punktirt sind, daß man die Grundfarbe nicht sieht und die Streifen undeutlich werden; Punkte weitläufig vertheilt, weißgrau, im Roth oft kaum bemerklich. Geruch schwach.

F l e i s c h: ins Gelbliche spielend, oft etwas grünlichgelb, fein, recht saftvoll, von angenehmem, erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack, der etwas Calvillartiges hat.

K e r n h a u s: klein, fast geschlossen. Kammern eng, Kerne zahlreich, hellbraun, lang.

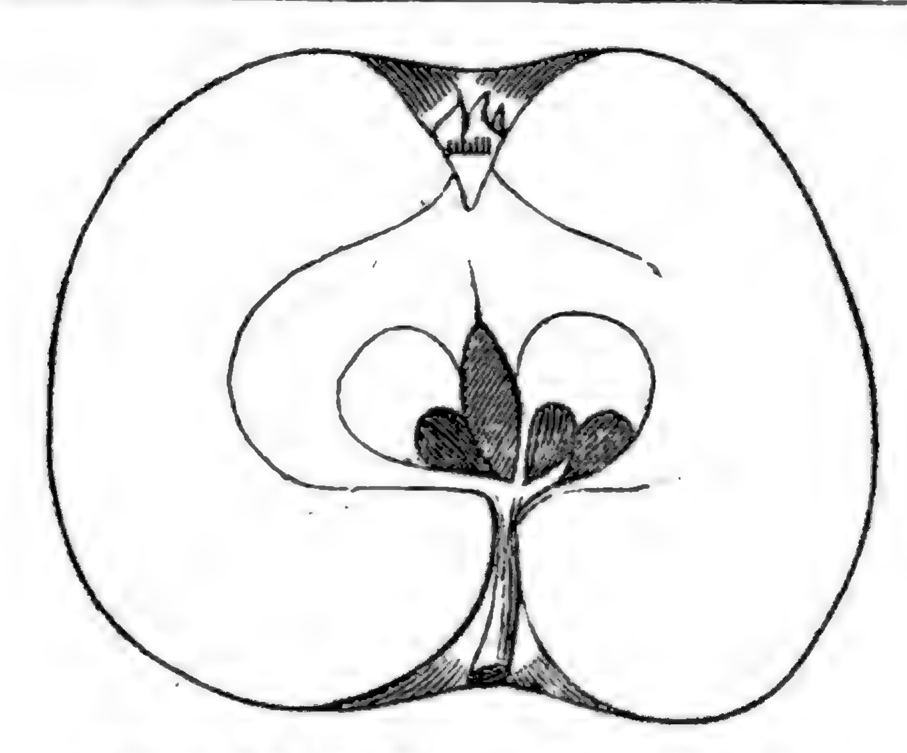
K e l c h r ö h r e: ein kurzer Kegel.

R e i f z e i t u n d N u t z u n g: zeitigt im November und December und hält sich tief in den Winter. Zu allem Gebrauche in der Wirthschaft und in nicht trockenem Boden selbst für die Tafel angenehm, so daß Diel die Frucht noch in den I. Rang setzt. Verträgt frühes Pflücken ohne zu welken.

Der B a u m wächst rasch und wird groß, geht mit den Zweigen schön in die Luft, macht eine kugelartige Krone und ist nach Diel, wie nach meinen Wahrnehmungen, früh und äußerst fruchtbar. Sommertriebe lang, ansehnlich stark, nur nach oben mit etwas Wolle belegt, etwas silberhäutig; dunkelbraunroth, nur wenig, doch in die Augen fallend punktirt. Blatt eiförmig, zuweilen lang herzförmig mit starker, meistens aufgesetzter Spitze, unten wenig wollig, etwas unregelmäßig, bald mit kleinen, bald mit starken, doppelt gekerbten, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig, oft pfriemenförmig. Augen klein, herzförmig, roth mit wenig Wolle.

O b e r d i e c k.

No. 249. **Rother Baschesapfel.** V, 1. Diel; XIII, 3 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Rother Baschesapfel. Luc. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: in den wärmeren Gegenden von Württemberg, besonders im Neckar- und Remsthal, heimisch und in häufiger Verbreitung zu finden.

Synonyme: der allgemeine Name ist Basches- und Rother Baschesapfel, sonst heißt er auch Schmiedbästlesapfel, was andeuten soll, daß ein Schmid Namens Sebastian diese Sorte verbreitet habe. Unter dem Namen Muskateller-Luiken, unter welchem ich diese Sorte von einem pomologischen Freund im Neckarthal erhielt, habe ich dieselbe in den Kernobstsorten Württembergs aufgeführt, halte aber, da der Apfel durchaus keinen Muskatellergeschmack hat, obigen auch sonst verbreitetern Namen für den passenderen.

Gestalt: mittelgroßer, gewöhnlich plattrunder, breitrippiger Apfel, von wechselnder Form und ungleichen Hälften; der Bauch liegt gewöhnlich mehr nach dem Stiel zu, um den er sich kugelig abrundet. Die Kelchwölbung ist nur wenig kleiner, doch kommen auch stärker nach oben abnehmende Früchte vor. Mehrere breite flache Erhabenheiten laufen über die ganze Frucht.

Kelch: offen, kurzblättrig, in charakteristisch tiefer, etwas faltiger und sehr unregelmäßiger Einsenkung.

Stiel: kurz, holzig, in tiefer, grünlichgelber mit feinem zimmtfarbigen Rost strahlig bekleideter Einsenkung.

Schale: glatt, glänzend, etwas geschmeidig; Grundfarbe blaß citronengelb, wovon aber wenig und nur an der Stielwölbung rein zu sehen ist. Fast die ganze Frucht ist sehr schön dunkelcarmoisin verwaschen

und gestreift. Punkte fein, blaßroth und weißlich, außerdem findet man glatte, hellgelbe Rostmale.

Fleisch: weiß, etwas ins Grünliche schimmernd, unter der Schale mitunter geröthet, saftreich, von süßweinsaurem Geschmack.

Kernhaus: ziemlich weit nach unten, hohlachsig; Kammern rundlich, vollsamig.

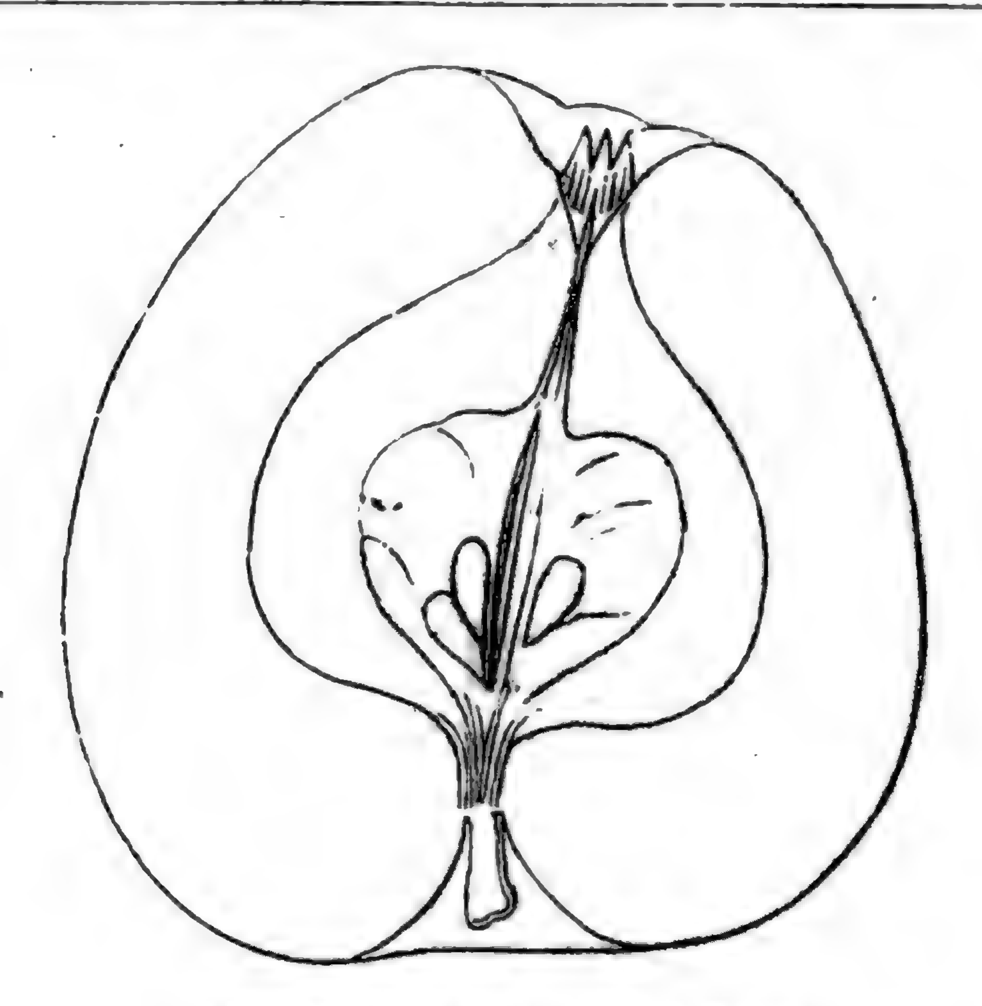
Kelchröhre: ein weiter nicht tief herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: November, December, hält bis in das Frühjahr, angenehm zum Rohgenuß und auf dem Obstmarkt beliebt, sehr schätzbar aber zur Obstmostbereitung, wie auch zum Backen.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird ziemlich umfangreich, hat anfangs starkes Holz von dunkelrothbrauner Farbe, weitläufig, doch sehr stark weißgrau punktirt und nur oberseits wollig. Das Blatt ist stark, breit eiförmig, einfach und doppelt gezähnt, unterseits wollig und hat eine aufgesetzte Spitze. Der Baum ist sehr fruchtbar, wenig empfindlich gegen klimatische Einflüsse und wird von den Landleuten des Neckar- und Remsthales (Württemberg) sehr gern angepflanzt. Er blüht sehr spät und hat darin, sowie in seinen Sommertrieben viel Aehnlichkeit mit den Luiken.

Ed. Lucas.

No. 250. **Kochapfel.** V, 2. Diel; XIII, 3 b. Luc.; III, 2 B. Hogg.



Kochapfel. Diel. Fast †† Winter.

Heimath und Vorkommen: wird häufig in der Gegend von Kirberg im Nassauischen unter obigem Namen gezogen, woher Diel ihn erhielt. Ist eine gute, jedoch immerhin entbehrliche Haushaltsfrucht.

Literatur und Synonyme: findet sich nur bei Diel IV. S. 182 unter obigem Namen.

Gestalt: stumpf zugespitzt; nach Diel 3½" breit und 3" hoch; ich hatte ihn nicht größer, als obige Figur. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den er sich flach zurundet. Nach dem Kelche nimmt er stärker ab, und bildet eine stark abgestumpfte Spitze.

Kelch: klein, geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in schöner, oft wirklich tiefer Einsenkung, umgeben von Falten und Rippchen, wie auch über die Frucht deutlich flache Erhabenheiten hinlaufen, die sich zuweilen einzeln vordrängen und die gewöhnlich schöne Form verderben.

Stiel: sehr kurz, oft nur Fleischbutz, steht selten der Stielwölbung gleich und sitzt in geräumiger, tiefer, trichterförmiger Höhle, die bei mir theils wenig Rost hatte, nach Diel aber mit Rost besetzt ist, der sich theils sternförmig noch über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: geschmeidig, nicht fettig werdend, hellgrün, in der Zeitigung schön citronengelb. Die Sonnenseite ist nach Diel kaum zur Hälfte ihrer Breite mit einem etwas blutartigen Roth schwach und oft undeutlich gestreift, so daß die Streifen oft nur in punktirter Manier angegeben sind. Zwischen den Streifen sind stark besonnte Früchte auf einem nicht großen Fleck noch leicht verwaschen. Auch bei mir war die Färbung meistens so, doch hatte ich 1858 Früchte, die fast rund herum etwas dunkel carmoisinroth gestreift und dazwischen an der Sonnenseite getuscht waren, so daß man von der Grundfarbe wenig rein sah (das Jahr war heiß). Punkte ziemlich häufig, im Roth fein und gelblich, in der Grundfarbe oft fein grün umringelt. Oft finden sich auch feine Rostanflüge. Geruch schwach.

Fleisch: nach Diel weiß, ziemlich fein, saftvoll, von fein weinsäuerlichem, dem Rothen Stettiner ähnlichen Geschmacke. Ich fand es ein paar Mal grünlichgelb, überhaupt mehr gelblich, und immer mehr etwas grob als fein, den Geschmack etwas gemein und weniger weinsäuerlich, als bei dem Rothen Stettiner, gezuckert mit etwas Säure.

Kernhaus: geschlossen, manchmal auch etwas offen und unregelmäßig. Die geräumigen Kammern enthalten meist unvollkommene Kerne.

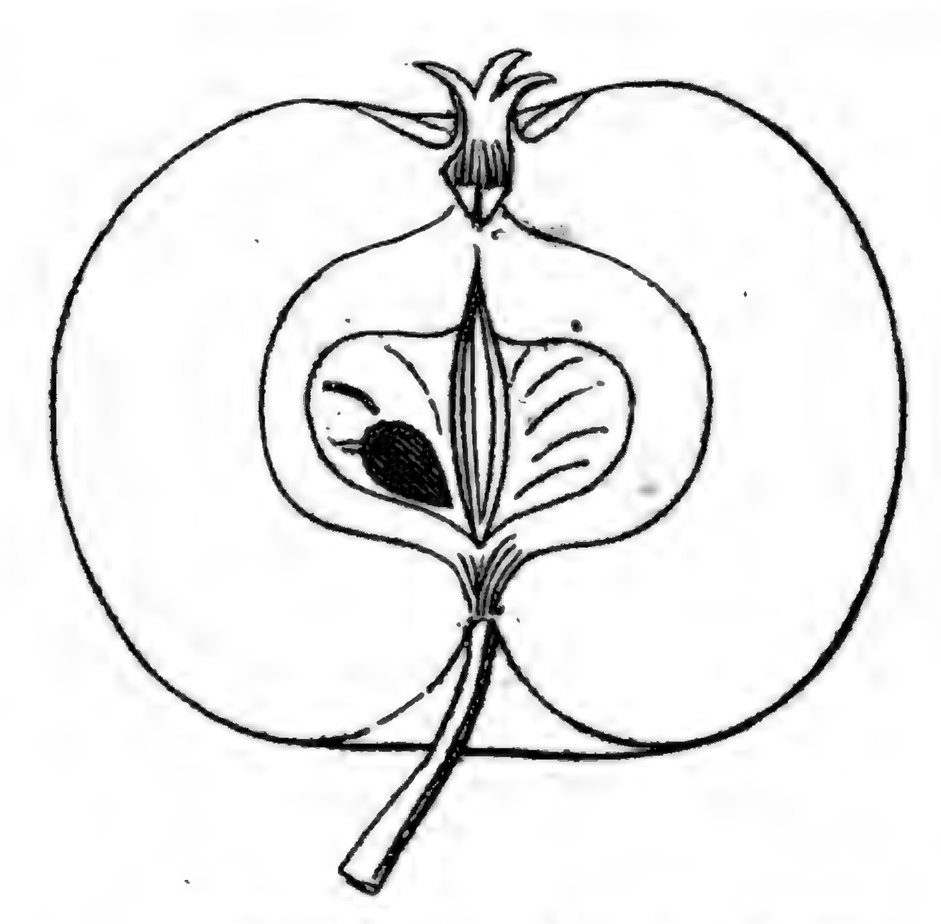
Kelchröhre: ein kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: December bis durch den Winter, für den Haushalt brauchbar.

Der Baum wächst stark, wölbt sich, nach Diel zu einer breiten, schön und dicht belaubten Krone, und wird frühzeitig und recht fruchtbar. Sommertriebe stark und lang, mit Wolle bekleidet, dunkel rothbraun, fast gar nicht punktirt. Blatt recht groß, ziemlich flach ausgebreitet, theils eirund, häufig aber am Stiel herzförmig eingezogen mit schöner Spitze, unten stark wollig, stark und grob stumpfspitz gezahnt. Afterblätter stark, lanzettförmig, an schwächern Trieben fadenförmig. Augen ziemlich stark, etwas wollig.

Oberdieck.

No. 251. **Priestley.** V, 1. Diel; XIII, 3 b. Lucas; III, 1 B. Hogg.



Priestley. (Coxe.) v. Flot. * † Winter.

Heimath und Vorkommen: der Apfel scheint amerikanischen Ursprungs und noch sehr wenig verbreitet. Ich habe ihn von Metzger aus Heidelberg erhalten.

Literatur und Synonyme: Downing führt ihn S. 126 als einen in den nordamerikanischen Staaten entstandenen Apfel kurz auf, welcher wahrscheinlich nach dem, der ihn zuerst verbreitete, benannt worden. Er nennt ihn auch Priestley's American. — Hiernach hat ihn auch Hogg S. 260 und der Lond. Cat. Nr. 600.

Gestalt und Größe: mittelmäßig, etwas plattrund, ohngefähr $2^2/_3$" breit und 2" hoch und oben und unten ziemlich gleich abgerundet, wie der Abriß zeigt, selten nach oben etwas zulaufend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, blaß grünlichweiß, auf der Sonnenseite etwas mehr gelb, mit Carmoisinroth fein gespritzt und verrieben und weitläufig fein gestreift, mit vielen braunen feinen Punkten, die auf der Sonnenseite ziemlich stark und eckig werden. Ich darf hierbei jedoch nicht unerwähnt lassen, daß Downing a. a. O. die Färbung der Frucht mattroth mit schwachen gelbgrünen Streifen und weißgrünen Punkten beschreibt. Allein nicht nur, daß ich mich nicht erinnern kann je einen Apfel gesehen zu haben, welcher auf rothem Grund grüne

Streifen gezeigt; so gibt auch Hogg a. a. O. gelb und roth an und ebenso der Lond. Catalog.

Kelch: grün, lang und spitzblättrig, geschlossen, wollig, mit Falten umgeben. Querschnitt der Frucht rund.

Stiel: grün, in einer starken, etwas rostigen Vertiefung.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, die Achse bedeutend hohl; die Fächer geräumig, geschlossen und ziemlich viel Kerne enthaltend.

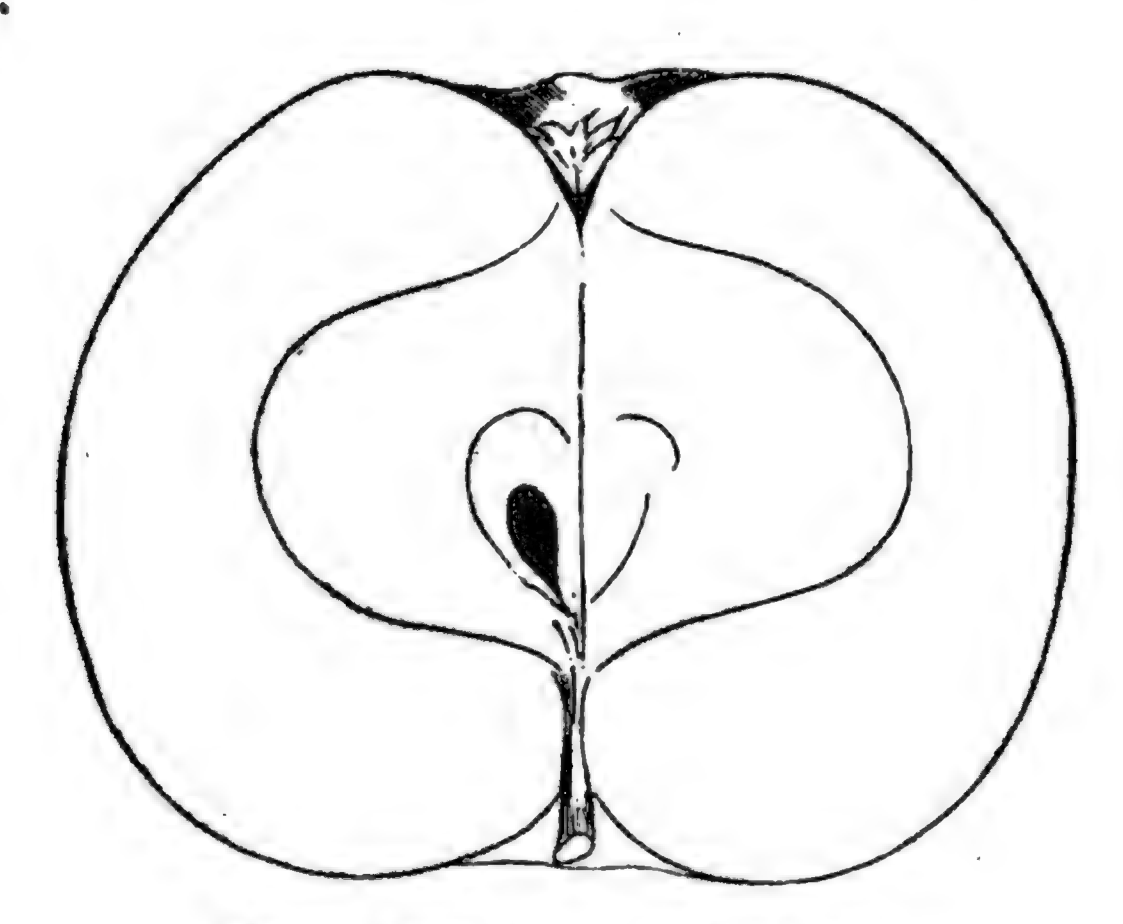
Fleisch: fein, grünlichweiß, saftig, angenehm süßsäuerlich, schwach gewürzt. Als Tafelapfel wohl nur in den II. Rang gehörig, als Wirthschaftsapfel aber sehr gut zu gebrauchen.

Reifzeit: reift im December nach und nach und hält sich den Winter hindurch, wohl bis in den März.

Der Baum scheint gut zu wachsen und trägt reichlich.

v. Flotow.

No. 252. **Grüner Stettiner.** VII, 1. Diel; XV, 1 a. Luc.; III, 1 a. Hogg.



Grüner Stettiner. Christ. * † Winter.

Heimath und Vorkommen: alte bekannte Frucht, welche in den verschiedenen Gegenden Deutschlands schon mehr oder weniger Verbreitung fand.

Literatur und Synonyme: Christ Vollst. Pomologie 1. S. 325 Grüner Stettiner. Lucas Kernobstsorten S. 136 ebenso. Im Württembergischen: Grüner Bietigheimer, Schweizer-Apfel, Winterscheibling, Glasapfel. In Norddeutschland häufig Grüner Rostocker.

Gestalt: groß, 3 bis 3½" breit, 2½" hoch, die Stielwölbung flacher als um den Kelch, der stärkste Durchmesser in der Mitte, ungleich gewölbt.

Kelch: offen, oft verstümmelt, in einer tiefen, weiten Einsenkung mit feinen Falten und Rippen umgeben, von welchen letztere sich 4 bis 5 bis zur Mitte der Frucht als breite Erhabenheiten hinziehen.

Stiel: ganz kurz, selten über die Stielhöhle hervorragend, überhaupt sehr flach stehend.

Schale: hellgrün, später gelblichgrün, ohne Röthe, wenig punktirt.

Fleisch: fest, glasartig und vollsaftig, erfrischend, weinartig.

Kernhaus: geschlossen, Samenfächer eng, flach, mit meistens unvollkommenen Kernen.

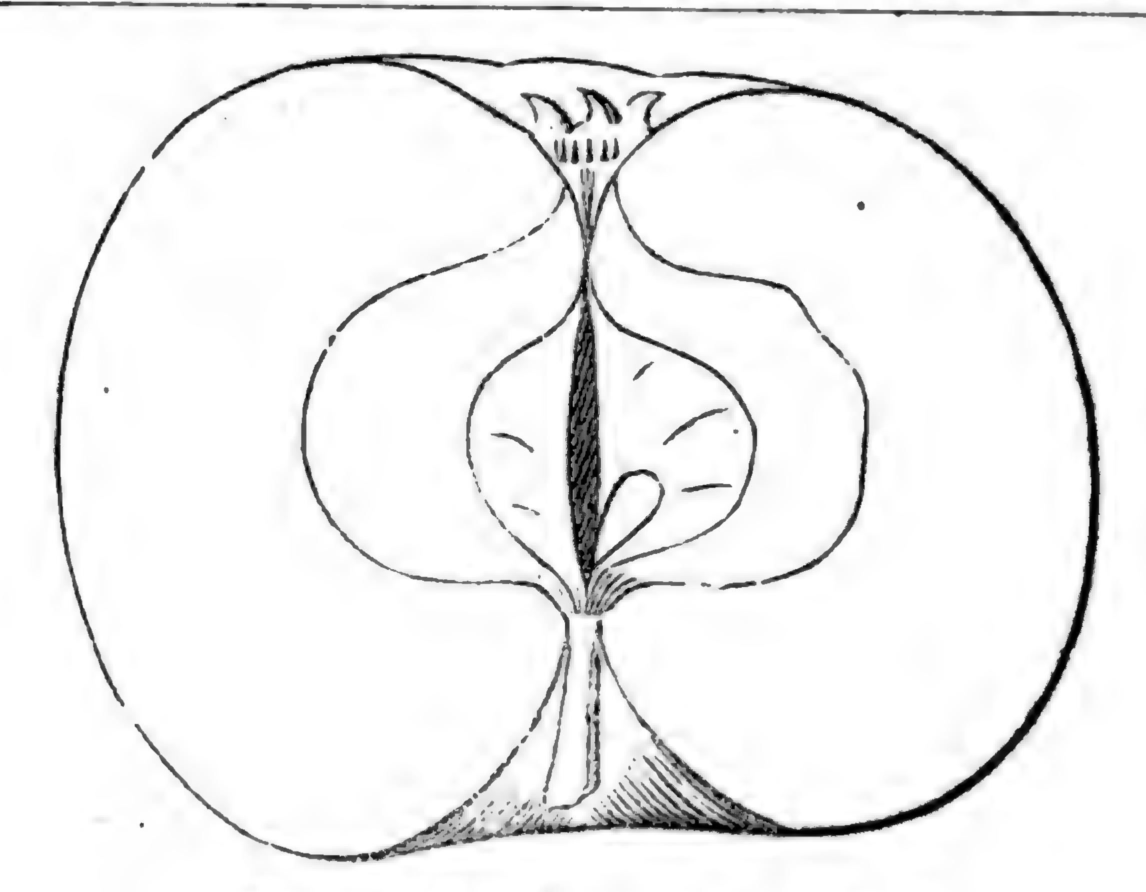
Kelchröhre: sehr kurz.

Reife und Nutzung: December, sehr lange haltbar. Besonders für die Wirthschaft zu verwenden, obgleich derselbe auch noch vom Landmann gerne roh verspeist und oft dem Rothen Stettiner vorgezogen wird.

Baum: wird außergewöhnlich groß, ist sehr dauerhaft und gedeiht auch in rauhen Lagen vortrefflich. Seine Tragbarkeit beginnt etwas spät. Er bildet eine hohe kugelförmige Krone und wächst in einigermaßen kräftigem Boden zum Erstaunen rasch. Sommertriebe dunkelviolettroth, sehr bewollt und lebhaft punktirt. Blätter rundlich mit scharfer Spitze, sehr groß, auf der Oberfläche tief dunkelgrün und sehr scharf gezahnt. Der kurze Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Schmidt.

No. 253. Gelber Winter=Stettiner. VII, 1. Diel; XV, 1 a. Luc.; III, 1 A. H.



Gelber Winter-Stettiner. * †† Winter.

Wahrer gelber Winter=Stettiner. Diel.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den schon alten, besonders schätzbaren Sorten, deren Herkunft sich nicht ermitteln läßt. Diel erhielt das Reis von Hrn. Senator Sicherer in Heilbronn, und hält die Sorte für eine fränkische Nationalfrucht. Ist wohl schon mehrfältig verbreitet, wenngleich selten unter dem rechten Namen gekannt. Verdient häufigste Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Diel VI. S. 221 Wahrer gelber Winter=Stettiner. Zink Taf. VI. Nr. 45 Gelber Stettiner; Manger S. 60 Nr. 117 nach Zink. v. Aehrenthal gibt Taf. 34 ziemlich gute Abbildung im Colorit der Baumreife. Im Lond. Catal. wird er sich S. 42 als Stotting jauno finden, wo auch seine Fruchtbarkeit gelobt wird. Das Beiwort Wahrer setzte Diel hinzu, um seine Sorte von dem auch im Winter zeitigenden Gelben Stettiner des T.O.G. VI. S. 326 T. 31 zu unterscheiden. Nun wird, besonders auch nach dem Kupfer, der obige wohl nicht dieser Gelbe Stettiner des T.O.G. noch dessen Weißer Stettiner XII. Taf. 11 seyn (wenn gleich der von Diel angegebene Unterschied nicht durchschlägt, daß der Gelbe Stettiner des T.O.G. ungleiche Hälften und den Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin habe, da ich vielmehr von dem Diel'schen Reise auch schon gerade so geformte Früchte hatte); wie indeß schwerlich noch der Gelbe Stettiner des T.O.G. irgendwo richtig gekannt existirt, so muß doch nothwendig der Name für obige werthvolle Frucht abgekürzt werden, und mögen Pomologen sich die Verschiedenheit zwischen Gelber Winter=Stettiner und Gelber Stettiner merken. — Christ Pomol. Wörterb. S. 106, und Vollst. Pomol. Nr. 247 hat die Frucht nach dem T.O.G., setzt aber, wie er immer ohne Kritik verfährt, am letzten Orte das Beiwort Winter hinzu. Da der Rothe Stettiner

als Rother Backapfel und Bietigheimer vorkommt, so ist anzunehmen, daß die von Dochnahl bei dem Gelben Stettiner angeführten Synonyme Gelber Backapfel, Gelber Bödigheimer auch von obigem in Gebrauch sein werden.

Gestalt: plattrund, vollkommene Früchte 3⅓" breit, 2½" hoch. Bauch meist in der Mitte und dann die Wölbung nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig.

Kelch: scharf gespitzt, oft zum Theil fehlend, offen, sitzt in geräumiger schöner, schüsselförmiger, bald ebener, bald mit einigen Falten besetzter Senkung. Manche Früchte zeigen auch über den Bauch hin sanfte Erhabenheiten, die aber die schöne Frucht nicht entstellen.

Stiel: dünn, bald kurz und der Stielwölbung gleichstehend, bald etwas länger, sitzt in geräumiger, tiefer, trichterförmiger, im Grunde etwas rostiger Höhle.

Schale: fein, geschmeidig, vom Baume hellgrün (Seladon), wird erst spät und allmählig helles Citronengelb. Freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite, besonders um die Stielwölbung herum, eine verwaschene schöne, erdartige Röthe, meist nur als Anflug. Punkte weitläufig vertheilt, im Roth gelblich, in der Grundfarbe meist mit weißlichen Dupfen umgeben. Oefter finden sich schwärzliche Rostflecke. Geruch stark und weinartig.

Fleisch: weiß, fest, saftreich, ziemlich fein, von angenehmem, gewürzhaften, weinsäuerlichen Zuckergeschmacke, der edler ist, als der des Rothen Stettiners.

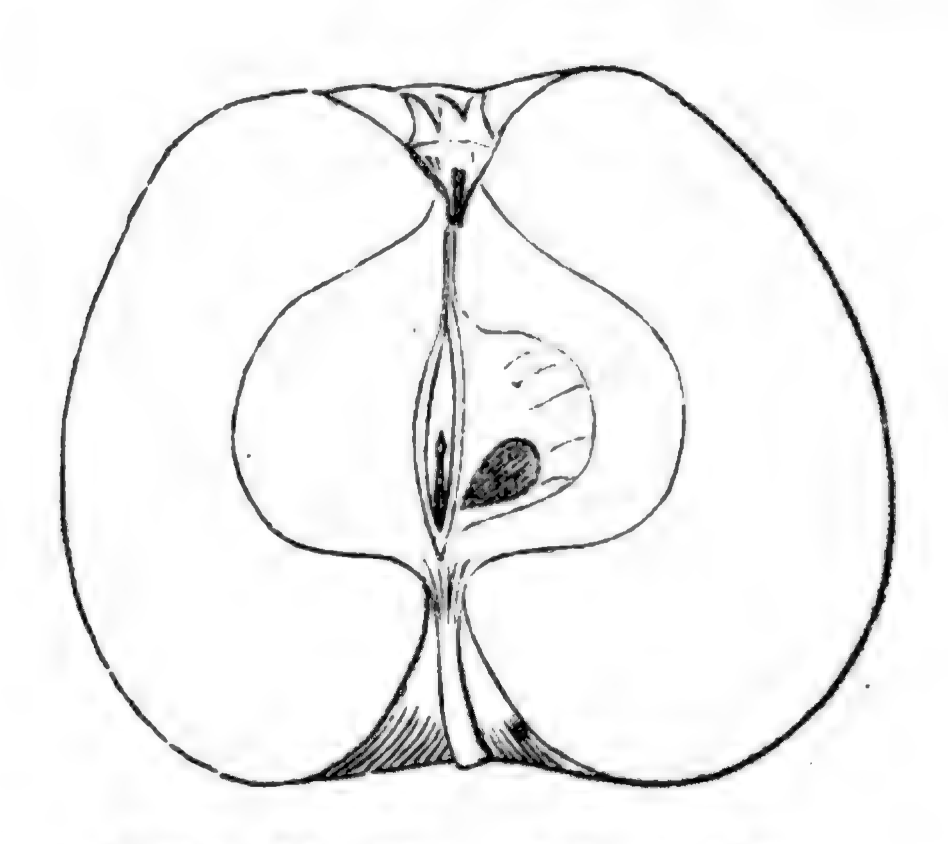
Kernhaus: klein, geschlossen; Kammern flach und enge, enthalten nur wenige hellbraune Kerne.

Kelchröhre: ein kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Ende December und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Sommer. Kann als Tafelapfel dienen, und ist für die Wirthschaft besonders schätzbar, liefert einen starken haltbaren Apfelwein und paßt sehr zur Feldpflanzung.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund und dauerhaft, wird, nach Diel, nur mittelmäßig groß und bildet eine flach-gewölbte Krone mit vielem Quirlholz, das reiche Ernten liefert. Sommertriebe silberhäutig, nur wenig wollig, dunkelbraunroth, nur nach unten merklicher punktirt. Blatt groß, oval, nach unten elliptisch, mit aufgesetzter, langer, scharfer Spitze, unten nur fein wollig, mit großen, bald scharfen, bald etwas stumpfspitzen, gerundeten Zähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig, oft fadenförmig; Augen klein, herzförmig, wollig; Augenträger breit und flach. Oberdieck.

No. 254. **Wood's Grünling.** VII, 2. Diel; XV, 1 a. Luc.; III, 2 A. Hogg.



Wood's Grünling. Oberd. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese sehr achtbare Haushaltsfrucht, die selbst zum rohen Genusse noch ganz angenehm ist, ist ohne Zweifel Englischen Ursprungs, scheint aber selbst in England noch wenig verbreitet. Das Reis erhielt ich von Hrn. Dr. Liegel.

Literatur und Synonyme: findet sich nur im Londoner Cataloge Nr. 883 und den Hogg S. 283 ohne weitere Nachricht über Herkunft und mit bei kurzen Angaben, daß die Frucht von mittlerer Größe, II. Ranges, für Tafel und Haushalt brauchbar, ziemlich konisch, von Farbe gelb und vom Januar bis Mai brauchbar sei. Darnach darf die Aechtheit meiner Sorte angenommen werden. Der Name Wood kommt sonst nur noch vor beim Pepping von Court of Wick, welcher auch Wood's Hurtingdon heißt.

Gestalt: einzelne Früchte sind ziemlich platt, 2 3/4" breit und 2" hoch, den Bauch fast in der Mitte; meistens ist die Frucht ziemlich konisch, stark abgestumpft, 2 1/2" breit, stark 2" hoch, wo dann der Bauch etwas mehr nach dem Stiel hinsitzt, um den sie sich etwas plattrund wölbt, während sie nach dem Kelche bemerklich stärker abnimmt. Nur flache Erhabenheiten ziehen sich über die Frucht hin, verderben aber öfter die Rundung.

Kelch: offen, fein und langgespitzt, einzeln in enger und flacher, meistens in tiefer und weiter Senkung, mit einigen Falten umgeben.

Stiel: holzig, $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$" lang, ragt meist nicht über die Stielwölbung hinaus, und sitzt in weiter, tiefer, meistens rostfreier, einzeln mit etwas strahligem Roste belegter Höhle, die zuweilen durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst etwas verengert wird.

Schale: ziemlich fein, im Liegen nur wenig geschmeidig, glänzend, vom Baume hellgrasgrün, bei beginnender Reife im Januar theilweise gelb mit zurückbleibenden grünlichen Stellen, besonders noch grüner Stielhöhle, und zuletzt ganz gelb. Von Röthe selten schwachen Anflug, meistens ist die Sonnenseite nur etwas goldartiger. Punkte fein, ziemlich häufig, erscheinen als feine, weißliche Dupfen. Rost und Geruch fehlen. Einzeln finden sich größere schwärzliche, eingesenkte Flecke.

Das **Fleisch** ist grünlich weiß, fein, ziemlich saftreich, schon im Januar mürbe, fast zart, von angenehmem gezuckerten, nur schwach gesäuerten Geschmacke.

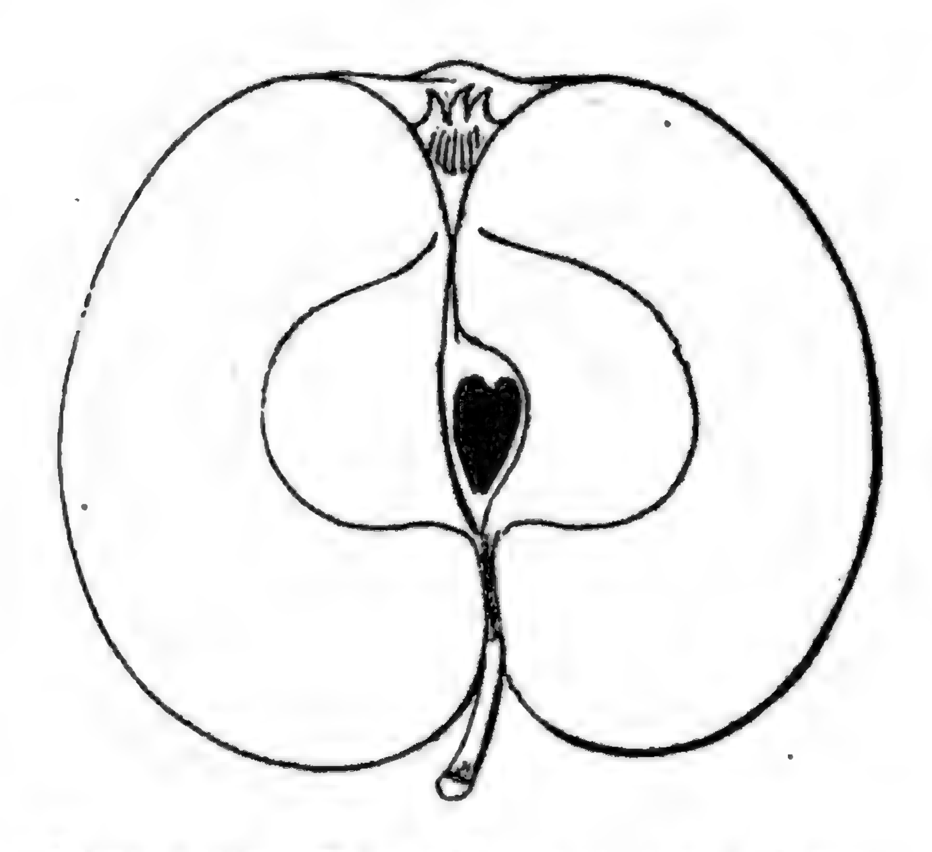
Das **Kernhaus** ist geschlossen, die Kammern sind flach und enthalten ziemlich viele schwarzbraune, vollkommene, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt mit dem Januar, verträgt frühes Pflücken, ohne zu welken, ist für die Küche recht brauchbar, für die Tafel noch angenehm, jedoch nicht gewürzt genug, fault fast gar nicht und wird in guten Kellern sich wahrscheinlich noch über den Mai hinaus halten.

Eigenschaften des Baumes: über diesen läßt sich für jetzt nicht viel mehr sagen, als daß die Probezweige früh und recht reichlich trugen und der Baum in der Baumschule gesund, doch gemäßigt wächst, woran der magere Standort Schuld sein kann. Sommertriebe schlank, nehmen nach oben merklich ab, sind mit wenig Wolle, aber ziemlich starkem Silberhäutchen belegt, bräunlich olivenfarben, im Schatten olivengrün und mäßig stark punktirt. Blatt groß, etwas schiffförmig aufwärts gebogen, elliptisch oder langeiförmig, stark gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen mäßig groß, herzförmig, etwas weißwollig. Augenträger nicht stark.

Oberdieck.

No. 255. **Schorndorfer Weinapfel.** VII, 1. D.; XV, 1 a (b). L.; III, 1 A. H.



Schorndorfer Weinapfel. Luc. * †† ! Winter.

Heimath und Vorkommen: dieser Apfel ist im Oberamt Schorndorf (Württemberg) unter dem sonderbaren Trivialnamen Wiesenhansele stark verbreitet und als Mostapfel sehr geschätzt. Ich habe ihn zuerst in den Kernobstsorten Württembergs S. 433 aufgeführt.

Gestalt: mittelgroßer, plattrunder Apfel von etwas unregelmäßiger Bildung, gewöhnlich ungleich hälftig. Der Bauch sitzt ein wenig unter der Mitte, wodurch die Stielwölbung auch flacher als die Kelchwölbung wird; mehrere breite flache Erhabenheiten machen die Rundung uneben, sie ziehen sich theilweise bis zur Stielhöhle hin.

Kelch: gewöhnlich offen, seltener geschlossen, langblättrig, Blättchen zurückgeschlagen, an der Basis grün bleibend, in geräumiger, ziemlich tiefer, mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung.

Stiel: ½" lang, dünn, holzig, in tiefer trichterförmiger mit hellzimmtfarbigem Rost strahlig bekleideter Einsenkung.

Schale: glatt, glänzend, etwas geschmeidig, vom Baum gelbgrün, später grünlichweiß ohne eine Spur von Röthe. Punkte fein und stark, über die ganze Frucht weitläufig verbreitet, auf der Kelchwölbung häufiger und mit einem grünen Hof umgeben, die meisten Früchte zeigen in

der Nähe des Kelches einige Rostflecken und Eisenmale, auch kommt häufig ein bandartiger Roststreifen vor, der sich von der Stielhöhle bis über die Mitte der Frucht hinaufzieht.

Fleisch: sehr weiß, saftreich, ziemlich locker, von einem einschneidenden, weinsauren, etwas gewürzten, angenehmen Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, engkammerig, vollsamig; Kerne klein, rundeiförmig.

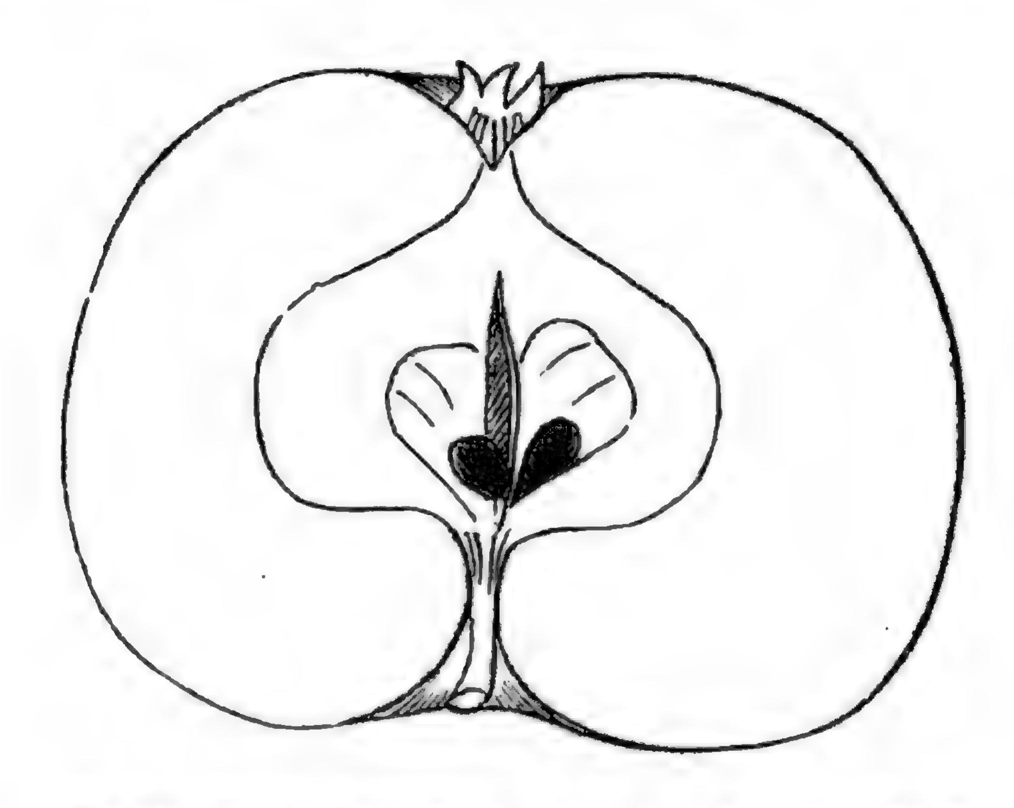
Kelchröhre: trichterförmig, bis auf das Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: October, November, hält bis Januar; für die Tafel vom II. Rang, aber ausgezeichnet zum Obstmost, welchen diese Frucht reichlich und von bester Qualität gibt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst mittelstark, wird kräftig und gesund und bildet eine etwas flache, kugelförmige Krone; er setzt sehr viel und vorherrschend kurzes Fruchtholz an, so daß die Krone deßhalb licht und durchsichtig erscheint. Er ist bald und sehr reichlich tragbar. Die Sommertriebe sind nur wenig wollig, dunkelbraunroth, haben ein Silberhäutchen und sind von mittlerer Stärke. Die Blätter sind größtentheils sehr charakteristisch, von Form rund eiförmig mit aufgesetzter Spitze, aber sehr unregelmäßig gezähnt und es finden sich beinahe an jedem Blatt mehrfache lappenartige Einschnitte, wodurch das Blatt ein krauses und unregelmäßiges Aussehen erhält.

Ed. Lucas.

No. 256. Gelber Herbst-Stettiner. VII, 1. D.; XV, 1 b. L.; III, 1 A. H.



Gelber Herbst-Stettiner. Diel. * †† Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen vortrefflichen Wirthschaftsapfel vom Hofgärtner Zeyher in Wied-Runkel. Wird besonders in Norddeutschland häufig gebaut.

Literatur und Synonyme: Diel 4. Apfelheft S. 223 Gelber Herbst-Stettiner. Bei früheren Pomologen nicht vorkommend, als nur bei Christ Vollst. Pomol. Nr. 219, der wohl derselbe sein wird.

Gestalt: oft kugelförmig, oft etwas platt, auf Hochstamm 3¼ bis 3¾" breit, in der Höhe meistens ½" niedriger. Die Wölbungen um Stiel und Kelch sind kaum zu unterscheiden. Der Bauch befindet sich vollkommen in der Mitte der Frucht.

Kelch: geschlossen, spitzblättrig, grünbleibend, in einer schönen weiten, tiefen Einsenkung, mit feinen Falten in Form von Fleischperlen umgeben. Von der Kelcheinsenkung ziehen sich außerdem noch flache Erhabenheiten über die Frucht hin.

Stiel: kurz, stark, ½ bis ¾" lang, ragt selten über die Stielwölbung hinaus, in einer trichterförmigen Höhle sitzend, welche glatt und grün, manchmal auch fein rostfarbig ist.

Schale: fein, etwas fettig anzufühlen, anfänglich schönes grünlich-glänzendes Hellgelb, in der Zeitigung hell Citronengelb. An besonnten Früchten von der Kelchwölbung bis zum Stiel blasses, schönes verwaschenes Roth, wovon bei beschatteten hingegen nur Anflüge bemerkbar, oft auch gar nichts davon wahrzunehmen ist.* Punkte sparsam, graulich, im Roth hellgrau. Geruch angenehm, aber schwach.

Fleisch: schön weiß, etwas körnigt, sehr voll Saft, von einem zuckerartigen, durch sehr milde Weinsäure gehobenen Geschmack.

Kernhaus: nur etwas offen. Die Kammern sind zwar groß und geräumig, enthalten indeß wenige vollkommene Kerne.

Kelchröhre: sehr kurz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt oft schon Ende September und hält sich mehrere Monate hindurch. Zu jeder Nutzung im Haushalt vortrefflich, auch beim Landmann zum rohen Genuß beliebt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst ungemein lebhaft, belaubt sich schön, bildet eine flache Krone und ist sehr fruchtbar. Die kräftigen Sommertriebe sind von dunkelrothbrauner Farbe mit vieler Wolle bedeckt und mit feinen weißgrauen Punkten besetzt. Das große Blatt ist spitzig eirund, am Rande scharf gezahnt. Der 1 Zoll lange Blattstiel hat lange, schmale Afterblätter. Augen weißwolligt, platt, fest anliegend.

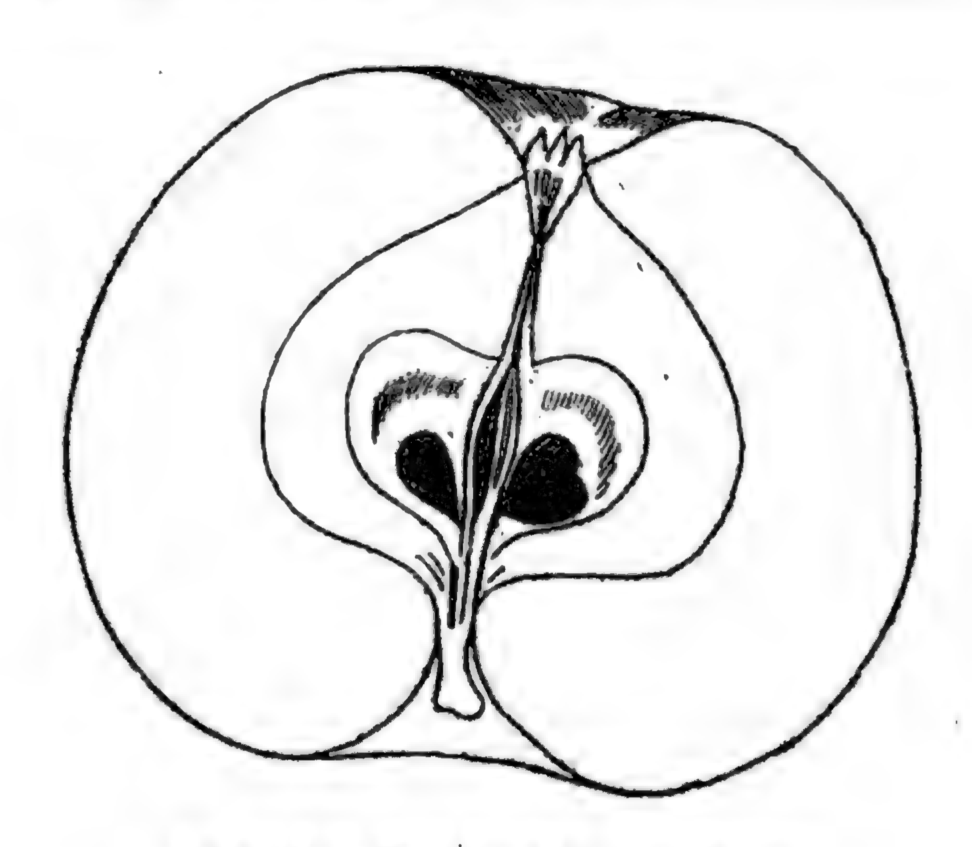
Verdient für den Landmann häufigen Anbau.

Schmidt.

* Bei mir waren die Früchte vom Baume meistens an der ganzen Sonnenseite ziemlich stark unansehnlich dunkelbraunroth, welche Röthe in der Reife heller wurde und die Grundfarbe stärker durchscheinen ließ. Ich fand diese treffliche Frucht selbst für die Tafel sehr brauchbar und bezeichne sie * ††.

D.

No. 257. Polnischer Papierapfel. VII, 1. Diel; XV, 1 b. Lucas; III, 1 A. H.



Polnischer Papierapfel. †† Winter.

Polnischer süßer Papierapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: eine polnische Frucht, die Diel aus Zywiec in Gallizien erhielt. Da ich die Schale so besonders zart nicht fand und die Früchte Anfangs sehr klein blieben, bezog ich die Sorte von Burchardt nochmals und erhielt dasselbe, als von Diel. Zeigte sich auch bei mir brauchbar und tragbar, faulte jedoch etwas leicht und wird im engern Sortimente entbehrlich sein. Auch ist der Geschmack nur gezuckert und kann ich die Frucht daher nicht wie Diel als eigentlichen Süßapfel bezeichnen.

Literatur und Synonyme: Diel XII. S. 197 Polnischer süßer Papierapfel, Papierki. Dittrich I. S. 482 nach Diel; v. Aehrenthal gibt Taf. 34 Abbildung, in der ich die Frucht nicht hinlänglich erkenne.

Gestalt: hält das Mittel zwischen platten und kugelförmigen Aepfeln. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach beiden Seiten fast gleichmäßig; 2³/₄—3" breit und 2¹/₄—2¹/₂" hoch.

Kelch: feinblättrig, lange grün bleibend, geschlossen, oft auch offen, sitzt in schöner, tiefer Einsenkung, auf deren Rande man oft flache Erhabenheiten oder selbst wahre Rippen bemerkt, die bei manchen Früchten sanft über die Frucht hinlaufen.

Stiel: bald sehr kurz, bald holzig, ½" lang, sitzt in ziemlich tiefer, oft verschobener, meistens glatter Höhle, die zuweilen auch etwas Rost zeigt.

Schale: zart, in der Zeitigung geschmeidig, hat mit der des Wachsapfels Aehnlichkeit, ist vom Baume wachsartig strohweiß, im Liegen glänzend citronengelb. Recht besonnte haben einen leichten Anflug von blasser Rosenröthe, die nach Diel den meisten Früchten fehlt, ich jedoch fast immer und selbst etwas stärker, als Diel andeutet, jedoch immer nur sanft fand. Wahre Punkte finden sich nach Diel gar nicht und nur in der sanften Röthe sieht man kleine Carmoisinflecken. Ich fand die Punkte wohl noch bemerklich, doch fein, oft nur Dupfen unter der Haut gleichend. Geruch violenartig.

Fleisch: sehr weiß, fein, markig, von angenehmem, reinen Zuckergeschmack, in welchem ich selbst noch einige Zuckersäure merklich genug finde.

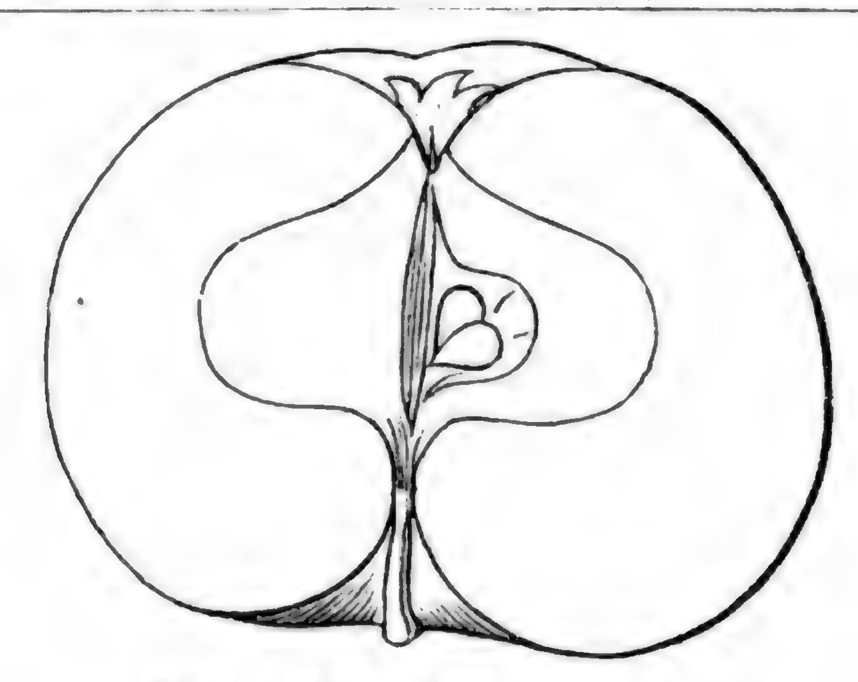
Kernhaus: nach Diel etwas offen; ich fand es mehrmals auch ganz geschlossen. Die Kammern enthalten schöne, braune, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig ziemlich oft fast bis auf das Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer. Diel setzt ihn unter die Süßäpfel vom ersten Range.

Der Baum wird nach Diel groß und ungemein fruchtbar, bildet eine schöngewölbte Krone und setzt sehr viel Fruchtholz an. Sommertriebe mit etwas Wolle bedeckt, silberhäutig, nach Diel auf der Sonnenseite hellröthlich, bei mir fast violett braunroth, ziemlich zahlreich, aber fein punktirt. Das Blatt, nach Diel mittelgroß, ist an meinen Baumschulenstämmen groß (an manchen Trieben selbst recht groß), eiförmig, oft fast oval oder zum Elliptischen neigend, mit nicht tiefgehenden, abgerundeten Zähnen besetzt. Afterblätter stark, lanzettförmig; Augen herzförmig, etwas wollig.

Oberdieck.

No. 258. Weißer Taffetapfel. VII, 1. Diel; XV, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Weißer Taffetapfel. * †† Winter.

Weißer Winter-Taffetapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den alten Sorten, deren Ursprung sich nicht mehr nachweisen läßt, und ist in Deutschland weit verbreitet, namentlich auch im Hannover'schen sehr häufig angebaut. Ich erhielt Früchte aus dem Braunschweigischen, aus Thüringen, Böhmen, Württemberg und von andern Orten, was für den Werth dieser sehr schätzbaren Sorte zeugt, die für die Tafel sehr angenehm und noch brauchbarer für den Haushalt ist. Verdient daher recht häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt 2 Früchte, den Wachsapfel, II. S. 180, und den Weißen Winter-Taffetapfel, Taffetas blanc d'hiver, II. S. 185, die nach seiner eigenen Erklärung sich sehr ähnlich seien, jedoch verschieden sein sollen, so daß der Unterschied hauptsächlich im Geschmacke und in der Färbung liegen solle, deren Beschreibung in Frucht und Vegetation aber gänzlich übereinstimmt, selbst im Geschmack, denn alantartig und kalmusartig bedeutet bei Diel so ziemlich dasselbe und höchstens Modificationen desselben Geschmacks, so daß kein Unterschied bleibt als die Färbung, wo dem Weißen Winter-Taffetapfel die Röthe fehlen soll. Diese habe ich aber nach Umständen auch an Diels Wachsapfel nicht gefunden Wir sind es bei Diel schon gewohnt, daß er oft Unterschiede in unwesentlichen Merkmalen suchte, und stehe ich daher nicht an, die beiden Früchte für identisch zu betrachten, worüber ich durch eigene Erfahrung bisher nicht gewiß werden konnte, da ich den Weißen Winter-Taffet-Apfel von Diel nicht erhalten konnte. Auch stehe ich nicht an, den obigen älteren und bezeichnenderen Namen wieder herzustellen. Die Frucht ist als Weißer Winter-Taffet-Apfel schon von Christ beschrieben, Handb. Nr. 147, Vollst. Pomol. Nr. 81, welchen Diel selbst als mit seinem Wachsapfel identisch ansieht, und unter diesem Namen in v. Aehrenthals Werke Taf. 26 dem Wachsapfel ganz ähnlich abgebildet, heißt in Herrnhausen von Alters her Taffetas blanc, kommt in Lucas Kernobstſ. Württembergs als Oberländer Taffetapfel vor, von dem die eingesandten Früchte dem Wachsapfel gleich waren, und wird auch noch Diel Rostels gelber Weinling dieselbe Frucht sein, die Diel von Burchardt erhielt, von dem ich zwar nur erst zweimal Früchte sah, jedoch im Jahre 1834 ganz dieselbe Röthe, als an dem Wachsapfel fand, während Diel an-

gibt, daß alle Röthe fehle. Ob und unter welchem Namen etwa diese Frucht im Auslande vorkomme, ist mir noch nicht bekannt.

Gestalt: ziemlich platt, die Wölbung am Stiel und Kelch sind wenig verschieden. Gute Früchte sind nach Diel 2¾" breit und 2—2¼" hoch; Exemplare, die ich bisher sah, waren ¼" weniger breit und 2" hoch.

Kelch: geschlossen, grünbleibend, steht in geräumiger, bald seichter, bald etwas tieferer Senkung, umgeben mit feinen Falten und schönen Fleischperlen, die sich oft als 5 Fleischwärzchen sehr regelmäßig umher gruppiren. Ueber die Frucht laufen auch etliche Erhabenheiten, doch nicht rippenartig, sondern breit und flach, und machen nur oft die Rundung ungleich.

Stiel: bald kurz, bald ¾" lang, holzig, steht in weiter Höhle, die ziemlich lang mehr grün bleibt und häufig ganz fein mit Rost belegt ist.

Schale: sehr fein, glänzend, vom Baum schon ein helles Strohgelb oder Weißgelb, in der Zeitigung wachsartiges Weißgelb. Freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite bald etwas verbreiteter, bald nur auf einer kleineren Stelle einen leichten Anflug einer blassen, oft etwas rosenartigen Röthe, die die Schönheit der Frucht sehr erhebt und, wie Diel sich ausdrückt, Manchen an ein sanft geschminktes Mädchen erinnern möchte. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Röthe und scheint es nach meinen Wahrnehmungen auch an den Jahren oder Boden, sowie an der vollkommenen Ausbildung der Frucht zu liegen, ob diese Röthe überhaupt oder wenigstens in ihrer rechten sanften Schönheit hervortritt. Die Punkte, Anfangs in der gelben Farbe als feine, weißliche Dupfen, sind später sehr wenig bemerklich; im Roth bilden sie zuweilen feine, dunkelcarmoisinrothe Punkte, sowie sich einzeln auch Warzen, oder in schlechtem Boden und nassen Jahren schwärzliche, eingesenkte Flecken finden. Geruch merklich, etwas quittenartig.

Fleisch: ~~weiß, bei recht vollkommenen Früchten~~ sehr weiß, fein, markig, saftreich, von flüchtig kalmusartigem, durch seine milde Weinsäure gehobenen Geschmack.

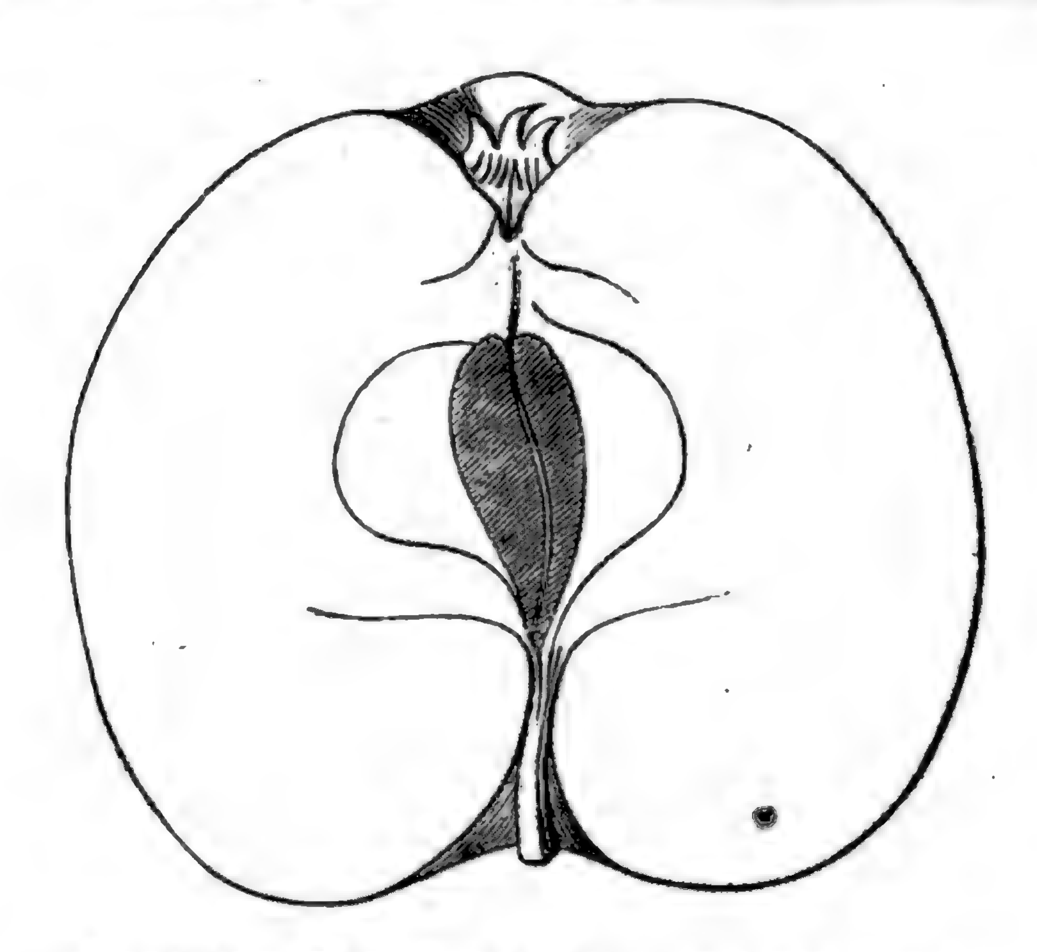
Kernhaus: nach Diel etwas offen, fand ich allermeist ganz geschlossen; es liegt mehr nach dem Kelche hin, läuft in die Breite, ist klein; die kleinen Kammern enthalten viele vollkommene, breiteiförmige, kurze Kerne. Die Kelchröhre zieht sich spitz ziemlich tief herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis Ostern; daß sie bald mehlig wird, ist nicht gegründet und verliert sie den Saft erst gegen Ostern. Viele lieben den Geschmack besonders und muß die Frucht auch sehr guten Wein geben, worauf das eine Synonym schon hinweist.

Der Baum bleibt nicht, wie Diel meint, klein, sondern sah ich hier nicht wenig recht große Bäume, die eine schöngewölbte Krone machen, mit sich etwas hängendem Fruchtholze; er kommt in allerlei Boden gesund fort und ist sehr reichlich fruchtbar. Sommertriebe schlank, schmutzig braunroth, ziemlich wollig, wenig und fein punktirt. Blatt groß, länglich eiförmig, zuweilen etwas herzförmig, mit den Rändern aufwärts gebogen, glänzend, seicht und stumpfspitz gezahnt. Afterblätter fein, lanzettförmig. Augen ziemlich stark, weißwollig; Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 259. Fränkischer Königsapfel. VII, 2. Diel; XV, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Fränkischer Königsapfel. Diel. * † Nov. Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen Apfel von Professor Wittwer in Nürnberg unter obigem Namen und meint, daß er in Franken heimisch wäre. Jetzt ist er in den größeren pomologischen Sammlungen ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 240. Synonyme sind mir nicht bekannt geworden.

Gestalt: platt kugelförmig, etwas mehr nach dem Kelche, als nach dem Stiele abnehmend, 3″ breit und $2^1/_2$—$2^3/_4$″ hoch; sehr oft ist eine Seite niederer als die andere. Ueber die Wölbung der Frucht laufen starke, stumpfkantige Rippen, fast wie bei der Reinette von Canada.

Kelch: geschlossen, lange grün bleibend, in einer engen, tiefen, von stark hervortretenden Beulen umschlossenen Einsenkung.

Stiel: kurz, oft ein Fleischbutz, in einer mittelmäßig tiefen, mit strahligem Rost umgebenen Höhle.

Schale: fein, glänzend, Anfangs hellstrohgelb, später citronengelb, auf der Sonnenseite goldartig werdend, mit zum Theil sehr bemerkbaren Forellenpunkten. Diese Punkte sind theilweise roth eingefaßte Rostpunkte;

letztere, sowie einzelne Rostanflüge finden sich fein und grau auch sonst auf der Schale.

Fleisch: weiß, ins Gelbliche übergehend, ziemlich locker, aber grobkörnig, saftvoll, von vorherrschend süßem, nur wenige Säure zeigenden, angenehmen Geschmack.

Kernhaus: meistens offen, seltener geschlossen; Kammern sind weit, armsamig.

Kelchröhre: trichterförmig, eher kurz, als von mittlerer Länge.

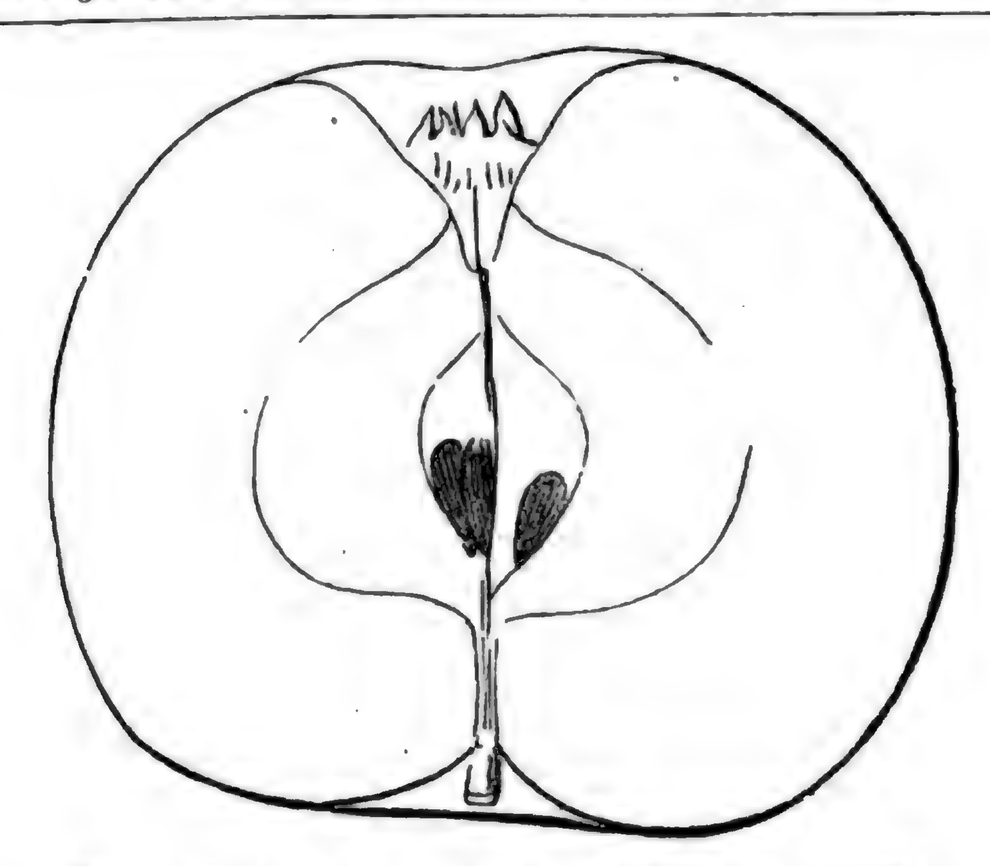
Reife und Nutzung: November, hält bis Januar; Tafelfrucht 2ten Ranges, für wirthschaftliche Zwecke sehr schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst (nach Diel) sehr lebhaft und stark; die Aeste stehen stark ab und bilden eine breite, dichtbelaubte Krone; das Fruchtholz besteht größtentheils aus Frucht- und Ringelspießen und bildet sich sehr frühzeitig, weßhalb auch der Baum sehr bald und reichlich fruchtbar wird. Die Sommertriebe sind stark und lang, braunroth, etwas bewollt, wenig punktirt und theilweise mit einem Silberhäutchen bekleidet. Das Blatt ist groß, länglich eiförmig und hat eine aufgesetzte Spitze.

Nach Diel erfordert der Baum einen sehr guten Boden und warmen Stand und verdient häufig angepflanzt zu werden. Hier trägt ein Ast auf einem älteren Sortenbaum in unbeschützter Lage recht gute und wohlschmeckende Früchte.

Ed. Lucas.

No. 260. Kugelapfel. VII, 1 (2). Diel; XV, 1 (2) a (b). Luc.; III, 1 A. Hogg.



Kugelapfel. (Württemb.) Luc. †† Winter — Juni.

Heimath und Vorkommen: dieser Apfel ist in fast allen Gegenden Württembergs, in welche herumziehende Baumhändler ihre Waare absetzten, verbreitet. Diese Verbreitung scheint von den Baumzüchtern in der Umgegend Eßlingens herzurühren. Seltsamer Weise wird dieser Apfel von den Eßlinger Weingärtnern schlechtweg Reinette genannt. Wo ursprünglich diese Sorte herstammt, konnte ich nicht in Erfahrung bringen.

Literatur und Synonyme: bei Diel und Dittrich konnte ich bis jetzt eine ganz passende Beschreibung nicht finden; indeß wäre es möglich, daß er doch schon unter einem andern Namen vorkommt. Bei der großen Verbreitung dieser Sorte, die sich namentlich auch auf Bayern erstreckt, ist es aber wünschenswerth, einen bestimmten Namen zu haben, und ich wählte daher unter den zahlreichen Synonymen den mir am passendsten scheinenden obigen Namen, unter welchem ich in den Kernobstsorten Württembergs S. 41 auch schon diese Sorte beschrieben habe. In Württemberg kommt dieser Apfel vor als Kugelapfel, Reinette, Weinsäuerling, Sauerracher, Weißscheibling, Bärwinkler, Weißer Bietigheimer, Grüner Bietigheimer oder Stettiner, Feldbietigheimer, Grüner Zwiebelapfel und Grüner Katzenkopf. In Ausstellungen fand ich ihn einmal in Gotha bezeichnet als Grüner Apfel von Sedan, was jedenfalls auf einem Irrthum beruhte. Von Metzger erhielt ich denselben Apfel als Prinzessin von Württemberg.

Ich zählte diesen Apfel früher seiner Bildung und namentlich seiner engen Stielhöhle nach zu den Gulderlingen, wohin er aber der ordinären Beschaffenheit des Fleisches wegen nicht zu zählen ist; später glaubte ich ihn unter den Rambouren suchen zu müssen, halte aber dafür, daß er am besten zu den Plattäpfeln gezählt wird, da er offenbar zur Gruppe der Stettiner oder Bietigheimer gehört.

Gestalt: die Abbildung zeigt eine Frucht von mittlerer Größe; man findet häufig 1/4 größere; oft sehr platt, häufiger vollkommen kugel-

förmig. Der Bauch ist immer in der Mitte; beide Wölbungen sind gewöhnlich gleich. Die Rundung ist immer durch einige breite Erhabenheiten, welche sich vom Kelche bis zur Stielhöhle hinziehen, uneben.

Kelch: gewöhnlich halboffen, bei großen Früchten offen, bei kleinen geschlossen, breitblättrig, wollig, in einer nicht sehr tiefen, durch breite Erhöhungen unebenen, ziemlich geräumigen Einsenkung.

Stiel: theils kurz, theils $^1/_2$" lang. Die Stielhöhle ist bei den meisten Früchten genau so, wie die Abbildung sie angibt, nämlich sehr flach; sie kommt aber auch tief und trichterförmig vor.

Schale: glatt, glänzend, etwas geschmeidig, vom Baume grasgrün, später gelbgrün und grüngelb; besonnte Stellen zeigen einen Anflug von einer bräunlichen Röthe, welche aber durch jedes aufliegende Blatt abgeschnitten wird. Punkte in der Grundfarbe bräunlich, ziemlich gleichmäßig weitläufig vertheilt, im Roth mit dunkelrothen Kreischen umgeben. Fast immer finden sich schwarze und schwärzliche Flecken, die von sogenannten pelzigen Stellen des Fleisches herrühren und den Werth dieser Frucht sehr beeinträchtigen.

Fleisch: weiß, ins Grünliche schillernd, sehr saftreich, doch ziemlich fest und hülsig, süßweinsauer, ohne Gewürz.

Kernhaus: theils etwas, theils ganz offen; Samen zum größten Theil taub.

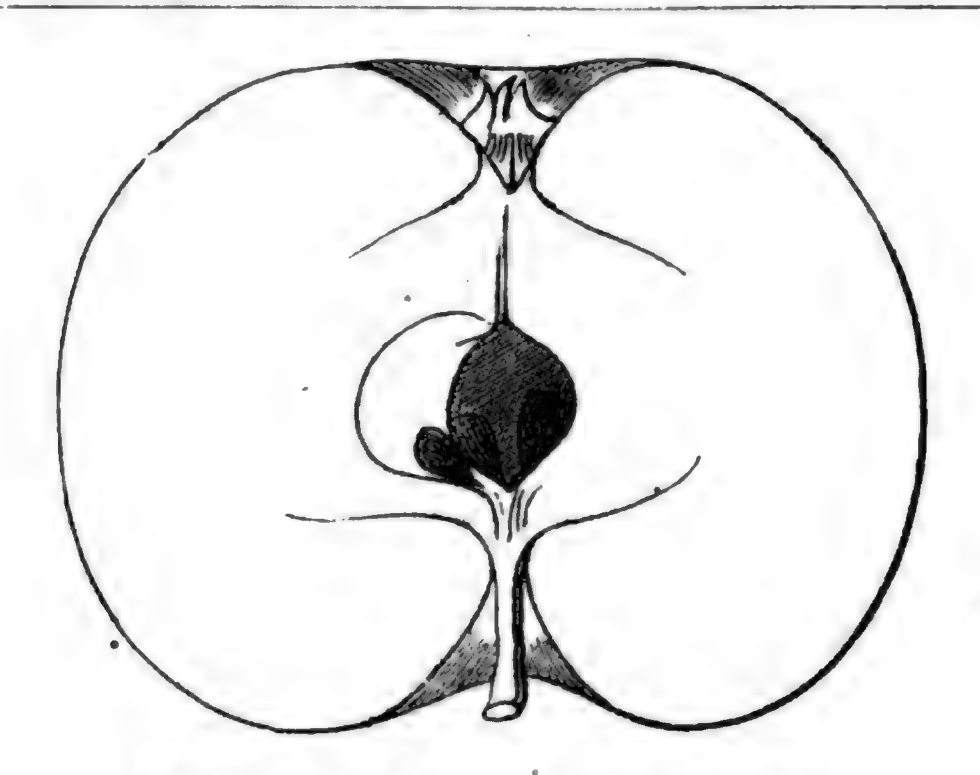
Kelchröhre: charakteristisch weit und bis aufs Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: November, December, hält bis tief in den Sommer. Als Wirthschaftsobst, besonders zur Mostbereitung schätzbar. Als Tafelobst nur vom dritten Rang. Wird von Stürmen gern vor der Reife abgeworfen.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst ungemein lebhaft und stark und übertrifft darin die meisten Apfelsorten; in 4 Jahren bildet er starke Hochstämme. Auch später wächst er sehr üppig fort und 30jährige Bäume tragen hochgewölbte, kugelförmige Kronen, wie sie sonst 50jährige haben; er ist sehr fruchtbar. Die starken, etwas abstehenden Aeste sind reich mit Fruchtruthen und Quirlholz besetzt. Die Sommertriebe sind stark, dunkelrothbraun, nur wenig bewollt und mit nur einem schwachen Silberhäutchen versehen, lebhaft und häufig mit nicht fühlbaren, weißgrauen Punkten versehen. Die Blätter sind rundlichoval, regelmäßig gesägt, haben eine etwas langgezogene Spitze und sind unterseits bewollt. Der Blattstiel ist auf der Rückseite immer etwas geröthet.

Ed. Lucas.

No. 261. **Rother Stettiner.** VII, 1. Diel; XV, 2 b. Luc.; III, 1 C. Hogg.



Rother Stettiner. Diel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel sagt: „es gibt vielleicht keinen Apfel, der in ganz Deutschland so allgemein bekannt ist, als der Rothe Stettiner, und dieses ist wohl ein großer Beweis für seine Güte und Brauchbarkeit in der Oekonomie." Diese 1799 geschriebenen Worte haben zwar jetzt noch ihre Gültigkeit, dürften aber in 50 Jahren zur Unwahrheit geworden sein. Der Baum dieses sehr schätzbaren und allgemein beliebten Apfels leidet an vielen Orten, wie schon Liegel es angibt, an wulstigen Auswüchsen, welche die Aeste verunstalten, sie unfruchtbar machen und häufig zum Absterben bringen. Dies ist der Grund, warum dieser Apfel in vielen Gegenden bereits jetzt auf den Obstmärkten selten zu werden anfängt und weniger mehr nachgepflanzt wird.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 243. Deutscher Obstgärtner 1796. F. XX. gute Abb. Christ Nro. 183. Hogg führt ihn S. 266 als Rostocker auf und sagt, er gleiche sehr viel dem Norfolk Beefing. Er führt als Synonyme an: Stetting rouge, Rothe Stettiner; Rother Herrenapfel, Annaberger, Berliner Glasapfel, Matapfel (?), Bödigheimer, Zwiebelapfel. Von den sehr zahlreichen Synonymen dieses Apfels sind hervorzuheben: Rother Bietigheimer, fast durch ganz Württemberg, Tragamoner bei Ulm, Rothapfel am Bodensee, Rother Zwiebelapfel in Baden, Tirol und Bayern, Malerapfel in Oestreich, Rothvogel in der Pfalz, Eisenapfel in Pommern, was aber unrichtig ist, da der letzte Name einer ganz andern Sorte zukommt.

Gestalt: plattrund und plattkugelförmig; der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein und beide Wölbungen sind gewöhnlich nicht viel von einander unterschieden. Die Rundung ist in der Regel durch einige

breite, flache Erhabenheiten etwas uneben. Recht vollkommene Früchte sind 3¼" breit und 2½" hoch.

Kelch: geschlossen, in einer geräumigen, gewöhnlich nur flachen, mit mehreren sanften Rippen umgebenen Einsenkung und von Falten eingeschlossen.

Stiel: kurz, in einer schönen, lebhaft grünen und nur wenig Rost zeigenden Höhle.

Schale: die Grundfarbe ist blaßgrün, welches später in Gelblichgrün übergeht; die Sonnenseite und gewöhnlich der größere Theil der Frucht ist mit einer glänzenden Blutröthe rein verwaschen, welche auf der Schattenseite sich allmählig verliert; im Roth sieht man feine, weißgraue Punkte, die besonders bei den aus Tirol kommenden Früchten sehr deutlich bemerkbar sind; auch findet man häufig schwärzliche Regenmale.

Fleisch: charakteristisch grünlichweiß, saftig, fein, ziemlich fest, von einem sehr angenehmen, süßweinigen Geschmack.

Kernhaus: klein, meistens offen, die Kammern geräumig und muschelförmig; von den Kernen sind viele taub.

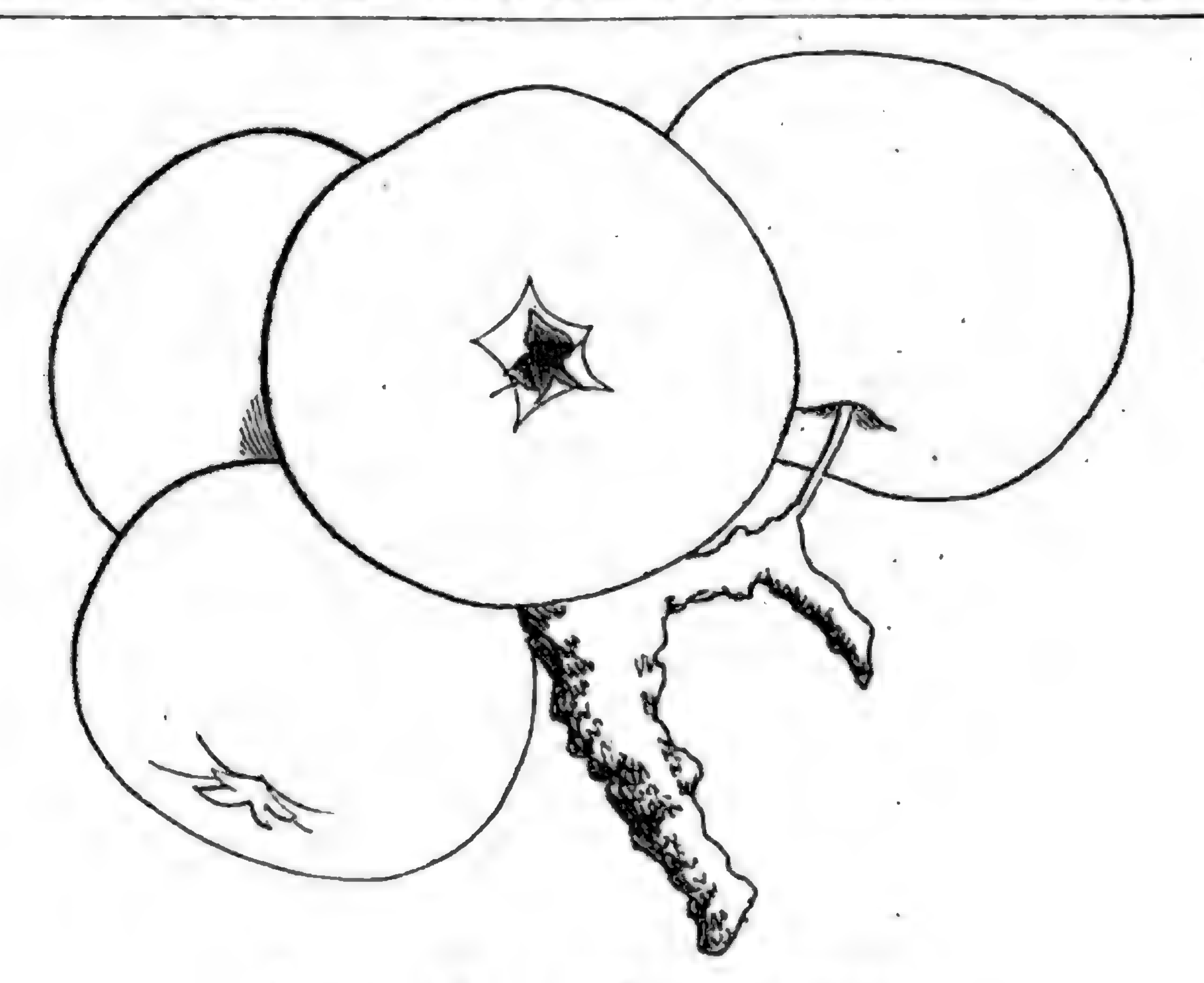
Kelchröhre: weit und tief herabgehend, kegelförmig.

Reife und Nutzung: November, December; hält bis zum Sommer. Als Marktapfel sehr beliebt, besonders auch, da er sich so gut transportiren läßt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend nicht schön und bildet selten recht gerade Stämme; er wird sehr groß und erhält eine umfangreiche, flachkugelförmige Krone, deren Aeste oft stark herabhängen. Die Sommertriebe sind dunkelbraunroth, glänzend, sehr wenig bewollt, weiß punktirt; die Blätter sind eirund und doppelt gesägt. Der Baum ist nur in manchen Gegenden noch gesund und fruchtbar und verdient deßhalb nur mit gehöriger Vorsicht weiter angepflanzt zu werden.

Ed. Lucas.

No. 262. Kleiner Api. VII, 1. Diel; XV, 2 b. Luc.; III, 1 C. Hogg.



Kleiner Api. * † Winter bis Sommer.

Der Api, Pomme d'Api. Diel.

Heimath und Vorkommen: eine sehr alte Frucht, deren Name schon bei den Römern als Malum Appianum vorkommen soll. Man könnte den Namen Api auch von apis, die Biene, ableiten, zumal Zink, Sickler u. A. den Apfel Apis nannten. Merlet und Quintinye führen diese Frucht schon als Pomme d'Api auf. In Deutschland wird der Api seltener als Tafel- oder Wirthschaftsobst, sondern mehr zur Zierde kultivirt. In Tirol ist er dagegen ein geschätzter Handelsapfel.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 247, Christ Nro. 105. Abb. finden sich in Duhamel T. XI. Deutsch. Obstgärtn. Nro. XII.; Hogg S. 23 als Api; Downing führt ihn als Lady apple Nro. 111 an. Hogg gibt folgende Synonyme: Pomme Appease, Api rouge, Pomme Rose, Pomme Dieu und Long Bois (in manchen Gegenden von Frankreich). Sonst heißt er auch Krippele in Tirol, Bombabinchen in der Pfalz.

Gestalt: ein kleiner, zierlicher, plattrunder Apfel; der Bauch ist in der Mitte; beide Wölbungen sind nur wenig verschieden; die Rundung ist durch sanfte Erhabenheiten unterbrochen. Der Apfel erreicht eine

Breite von 2 1/2" und ist dann 1 3/4" hoch; gewöhnlich ist er aber um 1/3 kleiner.

Kelch: klein, geschlossen, in einer engen, ziemlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung stehend.

Stiel: kurz, nicht aus der Stielhöhle hervorragend; letztere ist trichterförmig, tief und glatt.

Schale: sehr glänzend, fein und glatt; die Grundfarbe Anfangs hellgrün, später blaßgelb; die Sonnenseite und oft die Hälfte des Apfels ist mit einem prachtvollen, hellen Blutroth wie lackirt; ganz beschattete Früchte zeigen nur kleine, rothe Backen oder auch nur carmoisinrothe Punkte auf der Lichtseite. Punkte fein, bald grün, bald schwärzlich.

Fleisch: weiß, saftreich, aber zu fest, um als Tafelobst zu dienen. Den Geschmack bezeichnet Diel als süßlich, rosenartig.

Kernhaus: geschlossen, vollsamig.

Reife und Nutzung: November bis Mai. Downing nennt ihn einen ausgezeichneten, kleinen Dessertapfel, welchem auch Hogg beistimmt. Nach dem Gefrieren, was dieser Apfel gut verträgt, scheint er sogar schmackhafter zu sein.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird nur mittelgroß, wächst in der Baumschule wunderschön, bildet spitzwinklich abstehende, dicht mit kurzem Fruchtholz bekleidete Aeste, die oft ganz dick mit Früchten vollhängen. Die Sommertriebe sind glänzend, schwarzbräunlich und sehr reichlich weißlich punktirt. Das Blatt ist eilanzettförmig und auffallend lang.

Dieser kleine, schöne und sehr haltbare Apfel eignet sich ganz besonders zur Cultur in Töpfen oder kleinen Kübeln, worin man allerliebste Bäumchen, mit Hunderten von Früchten behangen, ziehen kann, die den ganzen Winter durch zur Zierde dienen.

Ed. Lucas.

Register.

Vorbemerkung.

1) Die mit besonderen Nummern in Klammern bezeichneten gesperrt gedruckten Sorten sind als feststehende Sorten zu betrachten uud als solche unter der Nro. und dee beigefügten Seitenzahl beschrieben und abgebildet.

2) Wo zwei Obst-Namen angegeben sind, bedeutet das zwischen denselben befindliche Zeichen =, daß der vorhergehende Namen mit den nachstehenden synonym sei. Der zweite Name ist der pomologisch richtigere und als solcher festgestellte und die angeführte Seitenzahl deutet auf die Seite, wo sich die Beschreibung und Abbildung findet.

3) ? = deutet auf wahrscheinliche Identität der vor- und nachstehenden Sorten hin.

A.

Abrahamsapfel (Christ) = Danziger Kantapfel 81.
Aesopus van der Vere = Van der Vere 525.
Agatapfel, Doppelter (Nr. 106) 243.
„ Purpurrother (Nr. 202) 437.
„ Purpurrother Winter = Purpurrother Agatapfel 437.
Alantapfel (No. 109) 249.
Ananasapfel (Hannov.) = Goldzeug-A. 263.
„ (Thüringen) = Prinzenapfel 57.
Annaberger = Rother Stettiner 555.
Apfelmußer (Württemberg) = Hohenheimer Schmelzling 421.
Apfel, Birnförmiger (No. 60) 151.
„ v. Hawthornden (No. 172) 375.
„ Wahrer Birnförmiger = Birnförmiger Apfel 151.
Api, Kleiner (No. 262) 557.
„ double = Sternapfel 381.
„ Rother Sommer- (No. 95) 221.
„ rouge = Kleiner Api 557.
„ rouge d'été = Rother Sommer-Api 221.
„ Stern- = Sternapfel 387.
Aporta Nalivia = Kaiser Alexander 109.
Astracan, Rother (No. 24) 79.
„ Weißer (No. 28) 87.
„ White = Weißer Astracan 87.
Augustapfel, Sibir. (No. 203) 439.

B.

Backapfel, Gelber = Gelber Winter-Stettiner 539.
Backapfel, Rother (Württemberg) = Rother Cardinal 111.
Baldwin (No. 197) 427.
Baldwin Red = Baldwin 427.
Bamberger (Württemberg) = Hohenheimer Schmelzling 421.
Bardin. = Gestr. Fenchelapfel 497.
Bay Apple = Goldzeugapfel 263.
Baschesapfel, Rother (No. 249) 531.
Bärwinkler (Württbg.) = Kugelapfel 553.
Beauty of Kent = Schöner aus Kent 113.
„ of Wales? = Red Astracan 79.
Belle fille = Sternapfel 381.
Bellefleur, Gelber (No. 19) 69.
„ Langer (No. 225) 483.
„ Yellow = Gelber Bellefleur 69.
Belleflower, Yellow = Gelb. Bellefleur 69.
Bells Scarlet = Scharlachr. Parm. 315.
Berlinerapfel = Berliner Schafsnase 209.
Berlinger (Heilbronn) = Goldzeugapfel 263.
Bietigheimer, Grüner (Württemb.) = Grüner Stettiner 537.
„ Grüner (Württbg.) = Kugel-A. 553.
„ Rother (Schwaben) = Rother Stettiner 555.
„ Weißer (Württbg.) = Kugelapfel 553.
Birnapfel, Reval'scher (No. 94) 219.

Digitized by Google

Blanke Rabau = Sommer-Rabau 233.
Blauapfel (No. 247) 527.
Bläuling = Blauapfel 527.
Blauschwanz = Kleiner Langstiel 189.
Blenheim Orange = Gold-Reinette von Blenheim 515.
Bloem Zuir = Sommer-Rabau 233.
Bödigheimer = Rother Stettiner 555.
„ Gelber = Gelber Wtr.-Stettiner 539.
Böhmer (Tirol) (No. 26) 83.
Bohnapfel, Großer (No. 164) 359.
„ Kleiner (No. 165) 361.
„ Großer rhein. = Großer Bohn-A. 359.
„ Kleiner rhein. = Kleiner Bohn-A. 361.
„ Weißer = Großer Bohnapfel 359.
Bombabinchen = Kleiner Api 557.
Bonne de Mas (Lond. Catal.) = Goldzeugapfel 263.
Bonnet carré = Weißer Wtr.-Calv. 33.
Borsdorff = Edelborsdorfer 303.
Borsdorferapfel = Edelborsdorfer 303.
„ Edler Winter- = Edelborsdorfer 303.
„ Großer (Württbg.) = Orleans-R. 159.
„ Le grand Bohemian = Edelborsdorfer 303.
„ Schwarzer = Brauner Matapfel 367.
„ Zwiebel- (No. 137) 305.
Boikenapfel (Bremen) (No. 90) 211.
Bough Early = Süßer Bough 269.
„ Large early yellow = Süßer Bough 269.
„ Large yellow = Süßer Bough 269.
„ Sweet = Süßer Bough 269.
„ Süßer (No. 119) 269.
Bredecke, Winter- (No. 163) 357.
„ Sommer- = Sommer-Rabau 233.
Bürgerherrenapfel (Nro. 181) 395.
Butters = Baldwin 427.

C.

Caillot rosat = Rother Wtr.-Calvill 45.
Calville blanche = Weißer Winter-Calvill 33.
„ blanche à côtes = Weißer Winter-Calvill 33.
„ Blumen- = Gravensteiner 47.
„ d'Angleterre = Cornwalliser Nelkenapfel 201.
„ d'Angleterre = Langer Himbeerapfel 197.
„ d'automne = Roth. Hbst.-Calv. 41.
„ d'automne rayée = Gestr. Herbst-Calvill 387.
„ Eggermonts- = Eggermont 405.
„ Erzherzog Franz's- (No. 176) 385.
„ Fraas' Sommer- (No. 4) 39.
„ Fraas' weißer Sommer- = Fraas' Sommer-Calvill 39.
Calvill, Geflammter rother Herbst- = Gestr. Herbst-Calv. 387.
„ Gelber Herbst- (No. 3) 37.
„ Gelber Winter- (No. 2) 35.
„ Gestreepte Herfst- = Gestr. Hbst.-Calvill 387.
„ Gestr. gelber Hbst-Gewürz-Calv. 199.
„ Gestreifter Herbst- (No. 177) 387.
„ Gestreifter Muscat- (No. 178) 389.
„ Gestreifter rother Herbst- = Gestr. Herbst-Calvill 387.
„ Gestreifter rother Oster- = Rother Oster-Calvill 43.
„ Gestreifter Winter- (No. 9) 49.
„ Gewürz- (No. 84) 199.
„ musquée = Gestr. Musc.-Calv. 389.
„ Holländ. rother Winter- = Crede's Taubenapfel 105.
„ longue d'hivèr = Rother Winter-Calvill 45.
„ précoce = Sommer-Gewürzapf. 203.
„ rayée = Gestr. Herbst-Calv. 387.
„ Red (Langl.) = Roth. Hbst.-Calv. 41.
„ Red = Winter red C. = Rother Winter-Calvill 45.
„ Rother Herbst- (No. 5) 41.
„ Rother Herbst-Anis- = Gestreifter Herbst-Calvill 387.
„ Rother Oster- (No. 6) 43
„ Rother Winter- (No. 7) 45.
„ Rother Winter- (Mayer) = Rother Herbst-Calvill 41.
„ rouge d'automne = Roth. Herbst-Calvill 41.
„ rouge dedans et dehors = Rother Winter-Calvill 45.
„ rouge d'hiver = Roth. Wtr.-Calv. 45.
„ royale d'hiver = Rother Winter-Calvill 45.
„ Türken- = Türkenapfel 401.
„ Weißer August- = Sommer-Gewürzapfel 203.
„ Weißer Herbst- = Gelber Herbst-Calville 37.
„ Weißer Winter- (No. 1) 33.
„ White Winter- = Weißer Winter-Calvill 33.
Canelle, La = Sommer-Zimmtapfel 231.
Carbauter = Grauer Kurzstiel 505.
Cardinal blanc flambant = Weißer geflammter Cardinal 451.
„ Blutrother (No. 113) 257.
„ Blutrother Winter- = Blutroth. Cardinal 257.
„ Geflammter weißer (No. 209) 451.
„ Rother (No. 40) 111.

Cardinal, Rother (Thüringen) = Danziger Kantapfel 81.
„ Weißer (Thüringen) = Weißer Winter-Calvill 33.
Carmesapfel = Echter Winterstreifling 175.
Carolin, Burchardt's (No. 110) 251.
„ Burchardt's Kleiner gestreifter = Burchardt's Carolin 251.
Caroline Auguste (No. 30) 91.
Carpentin (No. 157) 345.
Charlamovski (No. 31) 95.
„ Nalivia = Charlamovski 95.
Chemise de soie blanche = Weißes Seidenhemdchen 403.
Christapfel Mülhauser (No. 23) 77.
Cicadapfel = Weißer Astracan 87.
Citronenapfel = Weiße Wachs-R. 127.
„ (Württemb.) = Hohenheim. Schmelzling 421.
„ Meißener (No. 170) 371.
„ Meißener Winter- = Meißener Citronenapfel 371.
„ Winter- (No. 80) 191.
Coeur de Pigeon = Rother Winter-Taubenapfel 107.
Cornish Julyflower = Cornwalliser Nelkenapfel 201.
Coriandra Rose = Königl. Kurzstiel 167.
Cossensa = der Köstlichste 85.
Couleur de Chair = Sommer-Zimmtapfel 231.
Couronne des Dames = Baumanns-Reinette 485.
Couronne des pommes = Jansen van Welten 419.
Courtpendu- = Königl. Kurzstiel 167.
„ le gros gris = Grauer Kurzstiel 505.
„ musquée = Königl. Kurzstiel 167.
„ plat = Königl. Kurzstiel 167.

D.

Dainty Apple = Morgenduftapfel 97.
Delicatesse v. Montbijou (No. 15) 61.
Devonshire Quarrenden = Rother Quarrendon 227.
„ Quarrington = Rother Quarrendon 227.
Ditton Nonpareil = Braddicks Nonpareil 473.
Dorschenapfel (Lahngegend) = Echter Winterstreifling 175.
Downy Apple = Morgenduftapfel 97.
Drap d'or. = Goldzeugapfel 263.
Dreijährling = Rother Tiefbutzer 147.
Duchess of Oldenburg = Charlamovski 95.
Duke of Wellington = Wellington 187.
Dumelows Crab = Wellington 187.
Dutsch Mignonne = Große Casseler Reinette 163.

E.

Early red Margaret = Rother Margarethenapfel 89.
Eckapfel, Eggerling = Weißer Wtr.-Calv. 33.
Eckapfel, Gelber (No. 10) 51.
„ Rother (No. 11) 53.
„ Rother = Rother Wintercalvill 45.
Eckenhagener, Weller's (No. 124) 279.
Edelborsdorfer (No. 136) 303.
Edelrother (No. 36) 103.
Eggermont (No. 186) 405.
Eisapfel, Russischer = Weißer Astracan 87.
Emilie Müller (No. 45) = Emilie 121.
Engelberger (No. 53) 137.
Engelsche Aogt = Purpurrother Agatapfel 437.
Erdbeerapfel, Engl. (No. 198) 429.
Erdbeerapfel (Nassau) = Rother Polsterapfel 413.
„ Rother Winter- = Rother Winter-Calvill 45.
„ Schleswiger = Sommer-Parmäne 311.
Erzherzog Anton (No. 70) 171.
„ Johann (No. 105) 241.
Eve Apple of the Irish = Rother Margarethenapfel 89.

F.

Fair's Nonpareil = Fairs Vortrefflich. 469.
Fair's Vortrefflicher (No. 218) 469.
Fanorika = Weißer Astracan 87.
Faros, Großer Rother (Diel)? = Danziger Kantapfel 81.
Faßapfel (No. 182) 397.
Favoritapfel, Kleiner (No. 97) 225.
Federal Pearmain = Staaten-Parm. 493.
Feldbietigheimer (Württbg.) = Kugel-A. 553.
Fenchelapfel, Gestr. (No. 232) 497.
„ Rothgestr. = Gestr. Fenchel-A. 497.
Fenouillet rayé = Gestr. Fenchel-A. 497.
Flaschenapfel, Englischer = Prinzenapfel 57.
Fleiner, = Kleiner Fleiner 179.
Fleiner, Kleiner (No. 74) 179.
„ Großer- = Kleiner Fleiner 179.
„ Großer Winter (Diel)? = Kleiner Fleiner 179.
„ Königs- (No. 75) 181.
„ Winter- = Kleiner Fleiner 179.
Florentiner = Danziger Kantapfel 81.
Forellenapfel = Rein. v. Bretagne 309.
Formosa Pippin = Ribston Pepping 353.
Foxley Russian Apple = Sommer-Gewürzapfel 203.
Framboisier rouge lonquette = Langer Himbeerapfel 197.

Frambos Apple = Gestr. Hbst.-Calv. 387.
Frankenapfel (Müschen's) = Süßfranke 307.

G.

Garnons Apple = Königl. Kurzstiel 167.
Gelders Present = Rother Hbst.-Calv. 41.
Gewürzapfel, Englischer (No. 21) 73.
„ (Rheinlande) = Weißer Matapfel 369.
„ Schönebeck's früher = Sommer-Gewürzapfel 203.
„ Sommer (No. 86) 203.
„ Weißer- = Sommer Gewürzapfel 203.
„ Weißer englischer = Englischer Gewürzapfel 73.
„ Weißer Sommer- = Sommer-Gewürzapfel 203.
Glace de Zelande = Weißer Astracan 87.
Glasapfel (Württemb.) = Grüner Stettiner 537.
Glasapfel, Berliner = Rother Stettiner 555.
Glory of the West. = Engl. Prahlrambour 449.
„ of York = Ribston Pepping 353.
Göppinger (Württemb.) = Hohenheimer Schmelzling 421.
Goldapfel v. Kew (No. 132) 295.
Golden Noble (No. 173) 377.
Goldmohr (No. 234) 501.
Goldstickapfel = Goldzeugapfel 263.
Goldzeugapfel (No. 116) 263.
Grafenapfel (Heilbronn) = Gravensteiner 47.
Gravensteiner = Gräfenst. (Nr. 8) 47.
„ Rother = (No. 82) 195.
Granat-A. (Norweg.) = Gestr. Römer-A. 59.
Greening, Burlington = Grünling von Rhode-Island 265.
„ Jersey = Grünling von Rhode-Island 265.
„ Rhode-Island = Grünling von Rhode-Island 265.
Green Newtown Pippin = Grünling v. Rhode-Island 265.
Gros Fenouillet gris = Grauer Kurzstiel 505.
Grünling v. Rhode-Island (No. 117) 265.
„ Wood's (No. 254) 541.
Gulderling, Gelber englischer = Goldgulderling 67.
Gulderling, Gold = (No. 18) 67.
„ Spanischer gestreifter (No. 187) 407.

H.

Hainbuttenapfel, früher = Gestr. Herbst-Calvill 387.
Hampshire yellow = Wtr-Goldparm. 165.
Hasenkopf v. Lübben = Prinzenapfel 57.
Hawthorndean-Apfel v. Hawthornden 375.
„ White-Apfel v. Hawthornden 375.
Herbstapfel, Cludius' (No. 92) 215.
Herfst Present = Rother Herbst-Calvill 41.
Herrenapfel (Metzger) = Champagner-Reinette 125.
Herrenapfel = Kleiner Herrenapfel 373.
Herrenapfel, Kleiner (No. 171) 373.
„ Rother = Rother Stettiner 555.
Herrengast (Württemb.) = Grauer Kurzstiel 505.
Hicks Fancy = Früher Nonpareil 293.
Himbeerapfel, Braunrother = Rother Herbst-Calvill 41.
„ Großer rother = Rother Herbst-Calvill 41.
Himbeerapfel, Langer (No. 83) 197.
„ Langer rother = Langer Himbeerapfel 197.
„ Meißner Leberrother = Rother Oster-Calvill 43.
„ Rother = Langer Himbeerapfel 197.
„ Rother (Hessen) = Rother Herbst-Calvill 41.
„ Rother Harlemer? = Rother Winter-Calvill 45.
„ Rother Wtr.- = Roth. Wtr.-Calv. 45.
„ Weißer = Weißer Winter-Calvill 33.
Hoary Morning = Morgenduftapfel 97.
Holaart, Süßer (No. 16) 63.

J.

Jacobacher (Württemb.) = Hohenheimer Schmelzling 421.
Jacobiapfel (Württbg.) = Weiß. Astracan 87.
Jährling = Oelkofer Pepping 463.
„ Oelkofer = Oelkofer Pepping 463.
Jansen von Welten (No. 193) 419.
Imperial, Gestreifter = Alantapfel 249.
Julyflower = Cornwalliser Nelkenapfel 201.
Juneating Red = Rother Margarethenapfel 89.
„ Striped = Roth. Margareth.-A. 89.
Jungfernapfel, Gelber- = Kleiner Jungfernapfel 183.
Jungfernapfel, Kleiner (No. 76) 183.
„ Rother (No. 189) 411.
„ = Rother böhm. Jungfern-A. 411.
„ Rother böhmischer = Rother Jungfernapfel 411.
Jungferschönchen (No. 46) 123.
Junkerapfel (Hessen) = Klr. Herren-A. 373.

K.

Kaiser Alexander (No. 39) 109.
Kaiser Alexander von Rußland = Kaiser Alexander 109.
Kaiserapfel, Großer gestr. = Alant-A. 249.

Kaisersheimer = Leitheimer Streifling 363.
Kaneel Zoete = Süßer Holaart 63.
Kantapfel, Danziger (No. 25) 81.
„ Engl. = Sommer Gewürzapfel 203.
„ Roode = Danziger Kantapfel 81.
Katzenkopf, Grüner (Württemb.) = Kugelapfel 553.
Kentish Codlin = Kent. Küchen-A. 393.
„ Fill Busket? = Weißer kentischer Pepping 129.
King u. King Georg III. = Edelborsdorfer 303.
Kirchapfel = Rother Tiefbutzer 147.
Kirkes Lord Nelson = Kirkes Nelson 517.
Kirkes Nelson (No. 242) 517.
Klapperapfel, Französ. = Rother Herbst-Calvill 41.
Klusterapfel (Lüneburg) = Kleiner Herrenapfel 373.
Knights Golden Pippin = Dowton Pepping 475.
Kochapfel (No. 250) 533.
König Ferdinand von Ungarn (No. 243) 519.
Königinapfel (Müschen) = Rother Oster-Calvill 43.
König Jacob (Wesel) = Rein. v. Breda 273.
Königsapfel, Fränkischer (No. 259) 551.
„ Süßer = (No. 88) 207.
„ von Jersey (No. 17) 65.
Köstlichste, Der (No. 27) 85.
Kohlapfel (Frankfurt) = Brauner Matapfel 367.
Krachapfel, Guckenberger = Glanz-R. 301.
Krippele (Bozen) = Kleiner Api 557.
Kronenapfel, Purpurrother = Purpurrother Agatapfel 437.
Kronenapfel, Rother (No. 191) 415.
„ Rother Winter = Rother Kronenapfel 415.
Krummstengel = Gestr. Römerapfel 59.
Krummstiel, Pommerscher = Gestreifter Römerapfel 59.
Küchenapfel, Kentischer (No. 180) 393.
Kugelapfel (No. 260) 553.
Kurzstiel, Belgischer = Kgl. Kurzstiel 167.
„ Brühler (No. 231) 495.
„ Brühler grüner = Brühler Kurzstiel 495.
„ Engl. gestreifter = Langtons Sondersgleichen 313.
„ Grauer (No. 236) 505.
„ Königlicher = (No. 68) 167.
„ Königl. rother = Kgl. Kurzstiel 167.

L.

Lady-Apple = Kleiner Api 557.
Langhans, Bunter = Prinzenapfel 57.
Langstiel, Kleiner (No. 79) 189.
Lazzarolo = Der Köstlichste 84.
Lederapfel (am Rhein) = Goldmohr 501.
„ (Württbg.) = Grauer Kurzstiel 505.
„ Kleiner = Carpentin 345.
Liebesapfel, Rother = Danziger Kantapfel 81.
Liebling Bödikers, fast = Gravensteiner 47.
Lindenapfel = Donauers Reinette 149.
Long Bois = Kleiner Api 557.
Long Pown (Coxe) = Bullocks Pepping 337.
Lorenzapfel = Danziger Kantapfel 81.
Loskrieger = Champagner Reinette 125.
Luciusapfel = Goldrein. v. Blenheim 515.
Luikenapfel (No. 71) 173.
„ Blauer = Blauapfel 527.

M.

Malerapfel (Oestreich) = Roth. Stettiner 553.
Mandelapfel = Rother Wtr.-Tauben-A. 107.
Mandeltäubchen = Rother Winter-Taubenapfel 107.
Margarethenapfel, Roth. (No. 29) 89.
Margil = Muskat-Reinette 145.
Marienthaler = Echter Winterstreifling 175.
Marmeladeapfel, Diels (No. 103) 237.
Marschansker = Edelborsdorfer 303.
Maschanskerl = Edelborsdorfer 303.
Matapfel, Brauner (No. 168) 367.
„ Gestreifter = Weißer Matapfel 369.
„ Rother = Weißer Matapfel 369.
„ Schwarzbrauner = Brauner Matapfel 367.
„ Schwarzer = Brauner Matapfel 367.
„ Weißer (No. 169) 369.
Mela d'Astracan = Weißer Astracan 87.
Melonenapfel (Hamburg) = Prinzenapfel 57.
Melonne (England) = Weißer Winter-Calvill 33.
Milchapfel = Braunschweiger Milch-A. 409.
Milchapfel, Braunschweiger (No. 188) 409.
Mittelstätter = Rother Tiefbutzer 147.
Mönchsapfel (No. 248) 529.
Mohrenapfel (Baden) = Braun. Mat-A. 367.
Morgenapfel, Bedufteter = Morgenduftapfel 97.
Morgenduftapfel (No. 33) 97.
Morgenrothapfel = Rother Quarrendon 227.
Moskowiterapfel = Weißer Astracan 87.
Mostapfel (Württemberg) = Hohenheimer Schmelzling 421.
Muscatapfel = Gestr. Muscat-Calvill 389.
Muscateller-Luiken = Rother Baschesapfel 531.

Digitized by Google

N.

Nalivi Jabloky = Weißer Astracan 87.
Nalivia, Possart's (No. 81) 193.
„ Possart's Moskauer = Possart's Nalivia 193.
Naso di Bue = Ochsennase 399.
Nelguin, Knoop's = Rein. v. Breda 273.
Nelkenapfel, Cornwalliser (No. 85) 201.
Never fail = Muscat-Reinette 145.
Nonnenapfel, Fränkischer = Prinzenapfel 57.
„ Nonnentütte (Bremen) = Prinzenapfel 57.
Nonpareil, Braddicks (No. 220) 473.
„ Früher (No. 131) 293.
„ Lacy's = Früher Nonpareil 293.
„ New = Früher Nonpareil 293.
„ Stagg's = Früher Nonpareil 293.
„ Summer = Früher Nonpareil 293.
„ v. Düvens = Deutsch Goldpepp. 133.
None such = Langton's Sondersgleichen 313.
„ „ Park- = Parks Unvergleichl. 471.
Norfolk Storing? = Winter-Quittenapfel 71.
Normanton Wonder = Wellington 187.
Nußapfel = Walliser Limonen-Pepping 285.

O.

Ochsennase (No. 183) 399.
Osterapfel = Gelber Winter-Calvill 35.
Oxford peach Apple = Scharlachrothe Parmäne 315.

P.

Paasch Apple = Gelber Wtr.-Calv. 35.
„ Roode = Roth. Oster-Calv. 43.
Palästiner = Sommer-Gewürz-A. 203.
Pallasapfel, Gelber (No. 179) 391.
Papier-A., Polnischer (No. 257) 547.
„ Polnischer süßer = Polnischer Papierapfel 547.
Papierki = Polnischer Papierapfel 547.
Paradies-A., Roth. = Roth. Hbst.-Calv. 41.
„ (Henne) = Weißer Wtr.-Calv. 33.
Park's Unvergleichlicher (No. 219) 471.
Parmäne, Americ. Staaten- = Staaten-Parmäne 493.
„ Barcelona- (Hogg) = Carmel.-R. 161.
Parmäne, Chester- (No. 222) 477.
„ Claygate- (No. 159) 349.
„ Engl. Chester- = Chester-Parm. 477.
„ Engl. Königs-? = Limonenrein. 319.
„ Engl. rothe Winter- = Rothe Winter-Parmäne 321.
„ Engl. scharlachrothe = Scharlachrothe Parmäne 315.
Parmäne, Engl. Winter-Gold- = Winter-Gold-Parmäne 165.
„ Gestr. Sommer- = Som.-Parm. 311.
„ Gold- = Winter-Gold-Parm. 165.
„ Polinia- (Hogg) = Carmeliter-R. 161.
„ Rothe Winter- (No. 145) 321.
„ Scharlachrothe (No. 142) 315.
„ Sommer- (No. 140) 311.
„ Sommer- Gelbe gestreifte = Kleiner Favoritapfel 225.
„ Speackled- (Hogg) = Carm.-R. 161.
„ Staaten- (No. 230) 493.
„ Winter-Gold- (No. 67) 165.
„ d'hiver (Berlin) = Carmelit.-R. 161.
Passe pomme blanche d'été = Weißer Sommer-Strichapfel 441.
Peach Apple, American = Amerikanischer Pfirschenapfel 425.
Pearmain, American = Sommer-Parmäne 311.
„ Autumn = Sommer-Parmäne 311.
„ double = Limonen-Reinette 319.
„ Herefordshire? = Limonen-R. 319.
„ Merveille = Limonen-Reinette 319.
„ d'or (Hannov.) = Orleans-Rein. 189.
„ Old = Limonen-Reinette 319.
„ Royal de longue durée = Limonen-Reinette 319.
„ Scarlet = Scharlachrothe Parm. 315.
„ Summer = Sommer-Parmäne 311.
Pecker = Baldwin 427.
Pepping Blenheim = Gold-Reinette von Blenheim 515.
Pepping, Breedons (No. 122) 275.
„ Bullock's (No. 153) 337.
„ Doppelter Gold- (Cleve) = Reinette v. Breda 273.
„ Downton (Nr. 221) 475.
„ Duquesne's (Nr. 158) 347.
„ Engl. Kleiner Stein- = Kleiner Stein-Pepping 323.
„ Englischer Scharlach- (Nr. 96) 223.
„ Engl. scharlachrother Sommer- = Engl. Scharlach-Pepping 223.
„ Florianer (No. 239) 511.
„ Gelber v. Jngestrie (No. 214) 461.
„ Deutscher Gold- (No. 51) 133.
„ Hahnen- (223) 479.
„ Hahn's = Hahnen-Pepping 479.
„ Herrenhäuser = Deutscher Gold-Pepping 133.
„ Hörlins (No. 52) 135.
„ Hörlins Winter- = Hörlins Pepping 135.
„ Hoya'scher Gold- = Deutscher Gold-Pepping 133.

Digitized by Google

Pepping, Hughe's Gold- (No. 129) 289.
„ Hughe's neuer Gold- = Hughe's Gold-Pepping 289.
„ Kleiner Stein- (No. 146) 323.
„ Marmelade- = Diels Marmeladeapfel 237.
„ Marmorirter Sommer- (No. 54) 139.
„ Oelkofer (No. 215) 463.
„ Parker's (No. 154) 339.
„ Parker's grauer = Parker's Pepping 339.
„ Punktirter Knack- (No. 217) 467.
„ Ribston- (No. 161) 353.
„ Sturmers (No. 233) 499.
„ von Holland = Orleans-Reinette 159.
„ Walliser Limonen- (Nr. 127) 285.
„ Weißer kentischer (No. 49) 129.
Pfaffenapfel (Württemberg) = Hohenheimer Schmelzling 421.
Pfaffenäpple (Tirol) = Sternapfel 381.
Pfirschenapfel, Amerikanischer (No. 196) 425.
Pigeon blanc = Mayer's Tauben-A. 247.
Pigeonnet blanc d'hyver = Weißer Winter-Taubenapfel 447.
Pigeon rouge = Rother Winter-Taubenapfel 107.
„ d'automne = Som.-Zimmt-A. 231.
Pippin Allemand = Deutscher Gold-Pepping 133.
„ Bowyers Golden = Bowyers Rousset 507.
„ Brookers = Parker's Pepping 339.
„ Brown Cockle = Hahnen-Pepping 479.
„ Bullocks (Coxe) = Bullocks Pepping 337.
„ Cockle's = Hahnen-Pepping 479.
„ Elton = Downton Pepping 475.
„ Elton Golden = Downton Pepping 475.
„ Ganet = Edelborsdorfer 303.
„ Hampshire yellow golden = Winter-Gold-Parmäne 165.
„ Jone's Southampton = Winter-Gold-Parmäne 165.
„ Kempsters = Goldreinette von Blenheim 515.
„ Kew = Goldapfel von Kew 295.
„ Kings = Limonen-Reinette 319.
„ Knights = Downton Pepping 475.
„ Lemon? = Winter-Quittenapfel 71.
„ Munches = Muskat-Reinette 145.
„ Northwick = Gold-Reinette von Blenheim 515.
„ Nutmeg = Hahnen-Pepping 479.
Pippin Nutmeg Cockle = Hahnen-Pepping 479.
„ Red Lemon = Limonen-Reinette 319.
„ Spencer's = Parker's Pepping 339.
„ St. Mary's = Downton Pepping 475.
„ Stone = Kleiner Steinpepping 323.
„ White- = Kleiner Steinpepping 323.
„ White Stone = Kleiner Steinpepping 323.
„ Wollatow- = Königl. Kurzstiel 167.
„ White Cockle = Hahnen-Pepping 479.
„ Woodstock = Gold-Reinette von Blenheim 515.
Polsterapfel, Rother (No. 190) 413.
Pomme Appease = Kleiner Api 557.
„ avant toutes = Sommer-Gewürzapfel 203.
„ brodée = Hieroglyphen-Reinette 481.
„ carré = Alantapfel 249.
„ de Berlin = Berliner Schafsnase 209.
„ de Coing = Weißer Winter-Calv. 33.
„ de dix huit pouces = Flandr. Rambour 453.
„ de glace = Weißer Astracan 87.
„ de Jerusalem = Rother Winter-Taubenapfel 107.
„ de Moscovie = Weißer Astracan 87.
„ de St. Louis = Taubenapfel von St. Louis 253.
„ d'etoilé = Sternapfel 381.
„ Dieu = Kleiner Api 557.
„ gelée u. gelée blanche = Weißer Astracan 87.
„ prussienne = Berl. Schafsnase 209.
„ Regelans = Cornwalliser Nelkenapfel 201.
„ Rose = Kleiner Api 557.
„ sucrée jaune = Kleiner Herrenapfel 373.
Postoph d'hiver = Winter Postoph 205.
„ Sommer- = Som.-Gewürz-A. 203.
Postoph, Winter- (No. 87) 205.
Priestley (No. 251) 535.
Priestley American = Priestley 535.
Prinzenapfel (No. 13) 57.
Prinzessinapfel, Französischer (No. 162) 355.
„ (Württbg.) = Gravensteiner 47.
„ Französischer edler = Franz. Prinzessinapfel 355.
„ Großer edler = Alantapfel 249.
Princesse noble = Alantapfel 249.
„ „ (Paris) = Orleans-Reinette 159.
„ noble zoete = Königl. Kurzstiel 167.
Pumphose = Kleiner Jungfernapfel 183.

Digitized by Google

Q.

Quarrendon, Rother (Nr. 98) 227.
Queens = Edelborsdorfer 303.
Quince Apple = Winter-Quittenapfel 71.
Quittenapfel, Winter- (No. 20) 71.

R.

Rabau, Sommer- (No. 101) 233.
Rambouillet = Goldgelbe Sommer-Reinette 271.
Rambour à Côtes gros = Weißer Winter-Calvill 33.
Rambour, Donauer's Reinetten- = Goldzeugapfel 263.
„ Engl. Prabl- (No. 208) 449.
„ Flandrischer (No. 210) 453.
„ Großer flandrischer = Flandrischer Rambour 453.
„ Großer gestreifter rhein. = Rhein. Winter-Rambour 455.
„ Großer grüner (No. 112) 255.
„ Lütticher (No. 114) 259.
„ Rhein. gestreifter Winter- = Rhein. Winter-Rambour 455.
„ Rhein. Winter- (No. 211) 455.
„ Riesen- = Großer grüner Ramb. 255.
„ Rother Sommer- = Rother Cardinal 111.
Rambourg = Hohenheimer Schmelzling 421.
Rauhgast (Württbg.) = Grauer Kurzstiel 505.
Red Astracan = Rother Astracan 79.
Red Quarrenden = Roth. Quarrendon 227.
Red Quarenthe (Miller) = Rother Quarrendon 227.
Reinette und Reinette, Ananas- (No. 50) 131.
„ von Aizerna = Rein. v. Breda 273.
„ batarde = Edelborsdorfer 303.
„ Bauern- = Zwiebelborsdorfer 305.
„ Baumanns (No. 227) 485.
„ Baumanns rothe Winter- = Baumanns Reinette 485.
„ bellefleur = Langer Bellefleur 483.
„ von Bordeaux (No. 235) 503.
„ Borsdorfer- = Glanz-Reinette 301.
„ von Breda (No. 121) 273.
„ von Bretagne (No. 139) 309.
„ Burchardt's (No. 213) 459.
„ Burchardt's Gold- = Burchardt's Reinette 459.
„ von Canada = Pariser Rambour-Reinette 119.
„ Carmeliter (No. 65) 161.
„ Carpentin = Carpentin 345.
„ Casseler Große (No. 66) 163.
„ Casseler Kleine (No. 160) 351.
Reinette, Champagner- (No. 47) 125.
„ Christ's späte gelbe = Späte gelbe Reinette 331.
„ coin française = Winter-Quittenapfel 71.
„ Cornelis frühe gelbe Herbst- = Winter-Quittenapfel 71.
„ à cotes = Pariser Rambour-Reinette 119.
„ d'Espagne = Gelbe spanische Reinette 267.
„ d'été blanche = Weiße Winter-Reinette 127.
„ Deutsche Gold- = Große Casseler Reinette 163.
„ Diels (No. 133) 297.
„ Dietzer Gold- (No. 238) 509.
„ Dietzer Winter-Gold- = Dietzer Gold-Reinette 509.
„ Dörells goldgelbe = Orleans Reinette 159.
„ Donauer's (Nr. 59) 149.
„ Donauer's Herbst- = Donauer's Reinette 149.
„ Doppelte Gold- = Orleans-Reinette 159.
„ d'orée = Franz. Gold-Reinette 513.
„ double de Breda = Fette Gold-Reinette 169.
„ Duhamel's Gold- = Franz. Gold-Reinette 513.
„ ecarlate (Bollw.) = Multhaupts Reinette 141.
„ Eisen- = Rother Tiefbutzer 147.
„ Engl. Birn- = Sommer-Parmäne 311.
„ Engl. Granat- = Ribston-Pepping 353.
„ Engl. rothe Limonen- = Limonen-Reinette 319.
„ Englische Spital- (No. 62) 155.
„ Erzherzog Franz- (No. 227) 487.
„ Fette Gold- (No. 69) 169.
„ Feuerröthliche = Röthliche Reinette 327.
„ Flotow's = Scheuernapfel 177.
„ Forellen- = Carmeliter-Reinette 161.
„ Franz Graf v. Eggers = Osnabrücker Reinette 343.
„ Französische (Tirol) = Carmeliter-Reinette 161.
„ Französische Gold- (No. 240) 513.
„ Franz. Gold- (Prag) = Carmeliter-Reinette 161.
„ Franz. Quitten- = Winter-Quittenapfel 71.
„ Gaesdonker (No. 134) 299.

Reinette, Gaesdonker Gold- = Gaesdonker Reinette 299.
„ Gelbe (Coblenz) = Engl. Spital-Reinette 155.
„ Gelbe spanische (No. 118) 267.
„ Gestreifte = Carmeliter-Reinette 161.
„ Glanz- (No. 135) 301.
„ Göhrings (No. 43) 117.
„ Göhrings gelbe = Göhrings Reinette 117.
„ Gold- (Württbg.) = Pariser Rambour-Reinette 119.
„ Bordeaux Gold- = Reinette von Bordeaux 503.
„ Gold- von Blenheim (No. 241) 515.
„ Goldgelbe Sommer- (No. 120) 271.
„ von Gomont (No. 212) 457.
„ von Grandville = Pariser Ramb.-Reinette 119.
„ Graue Herbst- (No. 61) 153.
„ Graue Meißner- (No. 152) 335.
„ Graugrüne Meißner sehr haltbare = Graue Meißner Reinette 335.
„ Graue Osnabrücker = Osnabrücker Reinette 343.
„ Graue portugiesische (No. 155) 341.
„ gris d'automne = Graue Herbst-Reinette 153.
„ gris du Canada = Pariser Rambour-Reinette 119.
„ Große englische (Bollw. u. Metzger) = Pariser Rambour-Reinette 119.
„ Grüne Band- = Carmeliter-Reinette 161.
„ Haken- (Dessau) = Carmeliter-Reinette 161.
„ Harlemer = Pariser Ramb.-R. 119.
„ Hieroglyphen- (No. 224) 481.
„ Holländer- = Carmeliter-Rein. 161.
„ Holländ. Gold- = Goldmohr 501.
„ Holländische Gold- = Große Casseler Reinette 163.
„ d'hyver musquée = Süße graue Reinette 329.
„ jaune tardive = Späte gelbe R. 331.
„ jaune tardive? = Französ. Gold-Reinette 513.
„ Joseph II. = Goldzeugapfel 263.
„ Kleine graue = Carpentin 345.
„ Kleine graue (Main) = Engl. Spital-Reinette 155.
„ Kleine Wein- = Carpentin 345.
„ Kleine weiße spanische (No. 216) 465.
„ Kleine zartschal. (No. 128) 287.
Reinette, Königs- = Wtr.-Citronen-A. 191.
„ Kräuter- (No. 228) 489.
„ Kronen- = Röthliche Reinette 327.
„ Lange rothgestreifte grüne = Carmeliter-Reinette 161.
„ Leipziger = Edelborsdorfer 303.
„ Limonen- (No. 144) 319.
„ Limonen- = Carmeliter-Rein. 161.
„ Ludwigsburger = Carmel.-R. 161.
„ v. Lüneville (No. 130) 291.
„ Luxemburger (No. 42) 115.
„ Mascons harte gelbe Glas- = Glanz-Reinette 301.
„ Menonisten- = Engl. Spital-R. 155.
„ v. Middelburg (No. 123) 277.
„ de Misnie = Edelborsdorfer 303.
„ Molly (No. 244) 521.
„ van Mons- (No. 63) 157.
„ van Mons Gold- = van Mons-R. 157.
„ Multhaupts- (No. 55) 141.
„ Multhaupts Carmin- = Multhaupts-Reinette 141.
„ Murner = Pariser Rambour-Reinette 119.
„ Muskat- (No. 57) 145.
„ Muskirte gelbe (No. 151) 333.
„ musquée = Muskat-Rein. 145.
„ Nienburger süße Herbst- = Süße Herbst-Reinette 281.
„ Oberdieck's große gelbe Zucker- = Goldzeugapfel 263.
„ Obstgarten- = Luxemb. Reinette 115.
„ Oesterreichische National- = Pariser Rambour-Reinette 119.
„ Orleans- (No. 64) 159.
„ von Orleans = Orleans-Rein. 159.
„ Osnabrücker (No. 156) 343.
„ Pariser Rambour- (No. 44) 119.
„ Perlen- = Carmeliter-Reinette 161.
„ Platte = Zwiebelborsdorfer 305.
„ Pomphelias- (No. 56) 143.
„ Pomphelias rothe = Pomph.-R. 143.
„ Röthliche (No. 148) 327.
„ Rothe = Rein. von Bretagne 309.
„ Rothe gestr. Gewürz- = Rothgestr. Gewürz-Reinette 491.
„ Rothgestreifte Gewürz- (Nro. 229) 491.
„ Rothgraue Kelch?- = Osnabrücker Reinette 343.
„ Rümelins- = Pariser Rambour-Reinette 119.
„ Siegende? = Orleans-Rein. 159.
„ von Sorgvliet (No. 115) 261.
„ Späte gelbe (No. 150) 331.
„ Speackled Golden- (Hogg) = Carmeliter-Reinette 161.

Reinette, Stern- = Pariser Ramb.-R. 119.
„ Süße graue (No. 149) 329.
„ Süße Herbst- (No. 125) 281.
„ Széchény (No. 147) 325.
„ Travers = Ribston Pepping 353.
„ Triumph- = Orleans-Rein. 159.
„ truite = Carmeliter-Rein. 161.
„ Tyroler = Glanz-Reinette 301.
„ des Vergers = Luxembgr.-R. 115.
„ Wahre weiße Herbst- (?) = Winter-Quittenapfel 71.
„ Weiber- = Pariser Ramb.-R. 119.
„ Weiße antillische = Pariser Ramb.-Reinette 119.
„ Weiße Sommer-? = Weiße Wachs-Reinette 127.
„ Weiße Wachs- (No. 48) 127.
„ Wellington's = Wellington 187.
„ von Welten = Jansen von Welten 419.
„ Willy's (No. 126) 283.
„ Willy's gelbe = Willy's Rein. 283.
„ Windsor- = Paris. Ramb.-R. 119.
„ Woltmann's (No. 143) 317.
„ Woltmann's Herbst- = Woltmann's Reinette 317.
„ Wycker- = Orleans-Rein. 159.
„ Zoete Fransche = Süße graue Reinette 329.
„ Zwei Jahr dauernde = Reinette v. Lüneville 291.
Reinettenapfel, Blauer (Württbg.) = Blauapfel 527.
„ (Eßlingen) = Kugelapfel 553.
Richard, Gelber (No. 34) 99.
„ Großer (Mecklenb.) = Gelber Richard 99.
„ Körchower = Gelber Richard 99.
Rode Agt = Rother Kronenapfel 415.
Rode Kroons Apple = Rother Kronenapfel 415.
Rode Kruit Renet- = Rothgestreifte Gewürz-Reinette 491.
Rode Tulp-Kroon = Purpurrother Agatapfel 437.
Römerapfel (Coburg) = Gestr. Römerapfel 59.
Römerapfel, Gestreifter (No. 14) 59.
Rosenstreifling, Edler = Sommer-Zimmtapfel 231.
Rosenapfel, Bentlebener = Danziger Kantapfel 81.
„ Böhmischer (No. 93) 217.
„ Calvillartiger Winter- = Danziger Kantapfel 81.
„ Dittrichs Winter- = Danziger Kantapfel 81.
„ Florianer (No. 199) 431.
„ Gestreifter = Florianer Rosen-A. 431.
Rosenapfel, Großer böhmischer Sommer- = Böhmischer Rosenapfel 217.
„ Großer Sommer- = Böhm. Rosenapfel 217.
„ Pfirsichrother Sommer- = Pfirsichrother Sommerapfel 93.
„ Schwäbischer = Danzig. Kantapf. 81.
„ Virginischer (No. 99) 229.
„ Virginischer Sommer- = Virginischer Rosenapfel 229.
„ v. Welten = Jansen von Welten 419.
„ Winter- (Württemb.) = Rother Oster-Calvill 43.
„ Winter- (Thüringen) = Danziger Kantapfel 81.
„ (Württemb.) = Danzig. Kantapf. 81.
Rosette d'automne (Knoop)? = Marmorirte Rosette 435.
„ marbrée = Marmorirte Rosette 435.
Rosette, Marmorirte (No. 201) 435.
Rosmarinapfel (Württemb.) = Hohenheimer Schmelzling 421.
„ Botzener (Diel) = Tiroler Schmelzling 423.
„ Großer gelber? = Hilliard's Rosmarinapfel 245.
„ Hilliard's (No. 107) 245.
Rostocker (Mecklenburg) = Rother Stettiner 555.
„ Grüner (Pommern) = Grüner Stettiner 537.
Rothapfel (Rheinbayern) = Rother Herbst-Calvill 41.
Rothapfel = Rother Stettiner 555.
Rothvogel (Pfalz) = Rother Stettiner 555.
Rouleau = Rothe Walze 55.
Royale d'Angleterre = Limonenreinette 319.
Royal Jersey = Königsapfel v. Jersey 65.
Russian Ice Apple = Weißer Astracan 87.
Russet, American golden = Bullock's Pepping 337.
Russet, Bowyers (No. 237) 507.
„ Golden (Down) = Bullock's Pepping 337.
„ Pile's (No. 22) 75.
„ Sykhouse = Engl. Spit.-Rein. 155.

S.

Sack Apple = Rother Quarrendon 227.
Safranapfel (Altenburg) (No. 91) 213.
Sammetapfel = Rein. v. Lüneville 291.
Sam Rawlings = Morgenduftapfel 97.
Sanguinole = Roth. Winter-Calvill 45.
Sauerracher (Württemb.) = Kugelapfel 553.
Schafsnase, Berliner (No. 89) 209.
„ Weißer Sommer- = Sommer-Gewürzapfel 203.

Schafsschnäuzchen (?) = Mayer's Taubenapfel 247.
Scheibenapfel = Zwiebelborsdorfer 305.
Scheibling, Winter (Württemb.) = Grüner Stettiner 537.
Schlotterapfel von der Flees = Prinzenapfel 57.
„ Rothgestreifter = Prinzenapfel 57.
Schmelzling, Hohenheimer (No. 194) 421.
„ Tiroler (No. 195) 423.
Schmiedbästlesapfel (Württemb.) = Rother Baschesapfel 531.
Schöner aus Kent (No. 41) 113.
Scheuernapfel (No. 73) 177.
Schweizerapfel (Württemb.) = Grüner Stettiner 537.
Seedling, Dumelow's = Wellington 187.
Seidenhemdchen, Weißes (No. 185) 403.
„ = Weißes Seidenhemdchen 403.
Sheep Nose (Coxe) = Bullock's Pepping 337.
Small Ribston = Muskat-Reinette 145.
Sommerapfel, Astracanischer (~~Göttingen~~) = ~~Weißes Seidenhemdchen~~ 403.
„ Liefländer grüner = Weißer Astracan 87.
„ Pfirsichrother (No. 31) 93.
„ Rother astracanischer = Rother Astracan 79.
„ Weißer astracanischer = Weißer Astracan 87.
Sommerkönig = Gravensteiner 47.
Sondersgleichen, Langton's = (No. 141) 313.
„ Braddick's = Braddick's Nonpareil 473.
Spice Apple = Engl. Gewürzapfel 73.
Spitzapfel, Clud. weiß. früh. = Cludiu's Herbstapfel 215.
„ Müller's = (No. 77) 185.
Spitzenberg, Esopus (No. 245) 523.
Spitzenburgh, Esopus = Esopus Spitzenberg 523.
Stalcubbs = Van der Vere 525.
Sternapfel (No. 175) 381.
Sternapi = Sternapfel 381.
Sternreinette = Weißer Winter-Calvill 33.
Stettiner, Gelber = Gelber Winter-Stettiner 539.
„ Gelber Herbst (No. 256) 545.
„ Gelber Winter (No. 253) 539.
„ Grüner (Württemb.) = Kugelapfel 558.
„ Grüner (No. 252) 537.
„ Rother (No. 261) 555.
„ Wahrer gelber Winter- = Gelber Winter Stettiner 539.
Stetting jaune = Gelber Winter-Stettiner 539.
„ rouge = Rother Stettiner 555.
Sträumerling = Echter Winterstreifling 175.
Strawberry Apple = Engl. Erdbeerapfel 429.
Streifling = Echter Winterstreifling 175.
„ Echter Winter- = (No. 72) 175.
„ Edler Rosen- = Sommer-Zimmtapfel 231.
„ Leitheimer (No. 166) 363.
„ Lütticher platter Winter-? = Französischer Prinzessinapfel 355.
Strichapfel, Weiß. Sommer- (No. 204) 441.
„ Weißer = Weißer Sommer-Strichapfel 441.
Stripeling, Winter- = Echter Winterstreifling 175.
Strömling = Echter Winterstreifling 175.
Süßapfel, Amerikanischer gestreifter (No. 167) 365.
„ Wetherill's (No. 174) 379.
„ Wetherill's weißer = Wetherill's Süßapfel 379.
Süßfranke (No. 138) 307.
Sweet Harvest = Süßer Bough 269.
Sweeting, Large red and green = Amerikanischer gestr. Süßapfel 365.

T.

Tafelapfel, Feierabends? = Cludius Herbstapfel 215.
Taffetapfel, Weißer (No. 258) 549.
„ (Württemb.) = Champagner Reinette 128.
„ Oberländer, (?) = Weiß. Taffet-A. 549.
„ Weißer Winter-, = Weißer Taffetapfel 549.
Taffetas blanc d'hyver = Weißer Taffetapfel 549.
Taubenapfel, Credes (No. 37) 105.
„ Donauer's (No. 35) 101.
„ Donauer's weißer Winter- = Donauers Taubenapfel 101.
„ Mayer's = (No. 108) 247.
„ Mayer's weißer Winter- = Mayer's Taubenapfel 247.
„ Oberdieck's (No. 205) 443.
„ Oberdieck's Winter- = Oberdieck's Taubenapfel 443.
„ Rother Herbst- = Sommer Zimmtapfel 231.
„ Rother Winter = (No. 38) 107.
„ v. St. Louis (No. 111) 253.
„ Weißer Sommer- (No. 206) 445.
„ Weißer Winter- (No. 207) 447.

Täubling Credes blutrother = Credes Taubenapfel 105.
„ Königlicher = Rother Winter-Taubenapfel 107.
„ Weißer gerippter Herbst- = Mayers Taubenapfel 217.
„ Weißer Winter- = Weißer Winter-Taubenapfel 447.
Tiefblüthe (Naumburg) = Gestreifter Römerapfel 59.
Tiefbutzer, Rother (58) 147.
Tortenapfel (Hamburg) = Braunschweiger Milchapfel 409.
Tragamoner (Ulm) = Rother Stettiner 555.
Transparentapfel = Weißer Astracan 87.
Triangelapfel = Edelrother 103.
Trompeterapfel (Böhmen) = Prinzenapfel 57.
True Spitzenburgh = Esopus Spitzenberg 523.
Tulp-Kroon = Rother Kronenapfel 416.
Türkenapfel (No. 184) 401.

V.

Van der Vere (No. 246) 525.
Veilchenapfel (Württemb.) = Hohenheimer Schmelzling 421.
Vrai drap d'or = Goldzeugapfel 263.

W.

Wachsapfel (Diel) = Weißer Taffetapfel 549.
Währapfel, Wilkenburger (No. 192) 417.
Walze, Rothe (No. 12) 55.
Weinapfel, Gestreifter holländ. = Holländ. Weinapfel 239.
„ Holländischer (No. 104) 239.
„ Knoop's rother = Holländ. Weinapfel 239.
„ Schorndorfer (No. 255) 543.
Weinling, Röstels gelber = Winter-Taffetapfel 549.
Weinsäuerling (Württemberg) = Kugelapfel 553.
Weißscheibling (Württbg). = Kugel-A. 553.
Wellington (No. 78) 187.
Wellington Apple = Wellington 187.
White Apple = A. v. Hawthornden 375.
Wick's Liebling = Früher Nonpareil 293.
Wiesenhansele (Schorndorf) = Schorndorfer Weinapfel 543.
Wildling, Boedikers (No. 102) 235.
„ Leipaer (No. 200) 433.
Willy, Der = Willy's Rein. 283.
Winter Hawtornden = Wellington 187.
„ Queening = Langer Himbeerapfel 197.
„ Quinin = Langer Himbeerapfel 197.
„ Quoining = Langer Himbeerapfel 197.
Wise Apple = Königl. Kurzstiel 167.
Woodpecker = Baldwin 427.
Würzapfel = Weißer Matapfel 369.
„ Weißer = Weißer Matapfel 369.
Wulstling, Rother = Danziger Kantapfel 81.

Z.

Zafferapfel (Voigtland) = Safranapfel 213.
Zeisigapfel, Großer, grüner (Dresden) = Großer grüner Rambour 255.
„ Langer (Dresden) = Delicat. von Montbijou 61.
Zimmtapfel = Süßer Holaart 63.
„ Gestreifter Sommer- = Sommer-Zimmtapfel 231.
„ Sommer- (No. 100) 231.
Zipollenapfel = Zwiebelborsdorfer 305.
Zoete grauwe = Süße graue Reinette 329.
Zwiebelapfel = Rother Stettiner 555.
„ = Zwiebelborsdorfer 305.
„ Christ's doppelter = Zwiebelborsdorfer 305.
„ Grüner (Württemberg) = Kugelapfel 551.
„ Rother (Bayern) = Rother Stettiner 555.
Zwiebelmarschanzker = Zwiebelborsdorfer 305.

Digitized by Google

THIS BOOK IS DUE ON THE LAST DATE STAMPED BELOW

AN INITIAL FINE OF 25 CENTS

WILL BE ASSESSED FOR FAILURE TO RETURN THIS BOOK ON THE DATE DUE. THE PENALTY WILL INCREASE TO 50 CENTS ON THE FOURTH DAY AND TO $1.00 ON THE SEVENTH DAY OVERDUE.

Book Slip–10m-8,'58(5916s4)458

Digitized by Google

Call Number:

170397
Illustriertes Handbuch
der Obstkunde.

SB357
I5
v.1

Illustriertes

SB357
I5
v.1

170397

Digitized by Google

Digitized by Google